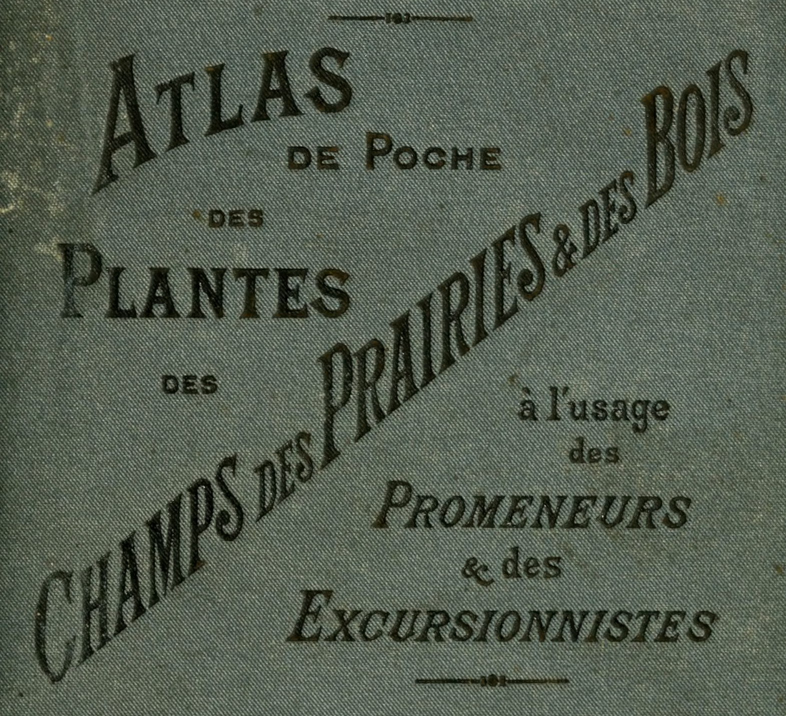
R. SIÉLAIN

ATLAS DE POCHE DES PLANTES DES CHAMPS DES PRAIRIES & DES BOIS



à l'usage des PROMENEURS & des EXCURSIONNISTES

128 PLANCHES COLORIÉES

PARIS
LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK
52, Rue des Écoles, 52

VOLUMES

PARUS DANS LA

BIBLIOTHÈQUE DE POCHE

DU

NATURALISTE

Vol. II. — H. CORREVON. — **Flore coloriée de poche** à l'usage du touriste dans les montagnes de la Suisse, de la Savoie, du Dauphiné, des Pyrénées, du Jura, des Vosges, Cévennes, de l'Auvergne, etc. 144 planches coloriées, représentant 180 plantes, avec un texte donnant leur description et celle de 480 espèces non figurées.

Un volume in-16 cartonné toile pleine *verte*, tranche rouge, coins arrondis. Prix. . . . . **6 fr. 50**

Vol. III. — P. DUMÉE. — **Petit Atlas de poche des Champignons** de France comestibles et vénéneux les plus répandus. 36 planches avec 37 grandes figures coloriées et 96 pages de texte.

Un volume in-16 cartonné toile pleine *chamois*, tranche rouge, coins arrondis. Prix . . . . 4 fr.

SOUS PRESSE :

Vol. IV. — **Atlas de poche des Insectes de France**, utiles et nuisibles, les plus répandus. 72 planches coloriées avec texte.

Un volume in-16, cartonné toile pleine, tranche rouge, coins arrondis. Prix. . . . . **6 fr. 50**

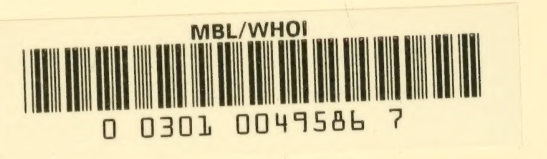
D'autres volumes sur les Coquilles, Crustacés et Poissons marins, les Oiseaux, la Géologie et les Fossiles, etc., tous illustrés en couleur, sont en préparation.

GK 45
~~S52~~
Siélain
ABR

Siélain, R.

Atlas de poche des plantes des champs . . .

Paris, 1895



Pour paraître au Printemps 1896 :

Nouvel Atlas de Poche

DES PLANTES DES CHAMPS, DES PRAIRIES ET DES BOIS

128 planches coloriées et environ 24 planches noires.

Complément du vol. I de la Bibliothèque de poche du Naturaliste et conçu dans le même esprit. Prix : 6 fr. 50.

S'adresse aux personnes qui désirent connaître d'autres plantes également très répandues, mais n'ayant pu trouver place dans le vol. I.

LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES

PAUL KLINCKSIECK, Éditeur, 52, rue des Écoles, à Paris.

EN COURS DE PUBLICATION :

TRAITÉ DES ARBRES ET ARBRISSEAUX

FORESTIERS, INDUSTRIELS ET D'ORNEMENT

Cultivés ou exploités en Europe et plus particulièrement en France

DONNANT LA DESCRIPTION ET L'UTILISATION D'ENVIRON 1800 ESPÈCES ET 1000 VARIÉTÉS

1200 pages de texte avec 195 planches dont 40 coloriées

Par P. MOUILLEFERT

Professeur de sylviculture à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

33 LIVRAISONS A 1 FR. 25

Prix de souscription, payable d'avance, donnant droit à deux cartons gratuits, pour conserver le texte et les planches.......................... 40 fr.
Le 1er janvier 1896, le prix de l'ouvrage sera porté à.................. 50 fr.

C'est le seul ouvrage d'ensemble français et moderne sur les arbres ; il est indispensable aux pépiniéristes, aux forestiers, aux propriétaires de grands parcs et à tous les amateurs désireux de connaître nos espèces ligneuses, leur culture et leurs emplois.

EN COURS DE PUBLICATION :

DICTIONNAIRE D'HORTICULTURE

ILLUSTRÉ

de 1000 figures dans le texte, dont 500 en couleur

Par D. BOIS

Assistant au Muséum d'Histoire naturelle.

et de nombreux collaborateurs.

PRÉFACE par MAXIME CORNU

Professeur-Administrateur au Muséum.

Formera un volume de 1250 pages grand in-8 et sera publié en 40 livraisons à 1 fr.

Prix de souscription à l'ouvrage complet, payable d'avance..... 36 fr.

Le **Dictionnaire d'Horticulture,** *ouvrage pratique et entièrement original, s'adresse aussi bien aux jardiniers qu'aux amateurs et gens du monde n'ayant que peu ou pas de connaissances horticoles.*

Les plantes de plein air et de serres, les arbres fruitiers et d'ornement, les légumes sont traités avec tous les développements qu'ils comportent.

Plus de 25 spécialistes autorisés traitent, chacun en ce qui le concerne, les opérations culturales, la greffe et la taille des arbres, le chauffage des serres, les questions d'engrais, l'outillage horticole, les maladies des plantes, les insectes et autres animaux nuisibles ou utiles au jardin. Chaque auteur signe ses articles.

Les figures, dont plus de moitié en couleur dans le texte même, ont été choisies de préférence parmi celles qui ne se trouvent pas dans nos divers Atlas.

Tous nos ouvrages sont expédiés franco contre la réception de leur valeur.

Des prospectus et planches spécimens sont envoyés gratis sur demande.

LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK, Éditeur, 52, rue des Écoles, à PARIS.

ATLAS DES CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

80 planches coloriées

Représentant 191 champignons communs en France, avec leur description, les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces et de nombreuses recettes culinaires.

PAR L. DUFOUR

Docteur ès-sciences,
Directeur-Adjoint du Laboratoire de Biologie végétale de la Faculté des Sciences de Paris, à Fontainebleau.

Un vol. in-8 dans un carton artistique............ Prix **15** fr.

Le même, relié demi-chagrin, texte et planches montés sur onglets.......................... — **22** fr.

Les livres sur les champignons sont nombreux. Mais il manquait un ouvrage avec un texte court, simple et clair et surtout de bonnes et nombreuses figures coloriées, destiné à vulgariser l'étude de ces intéressants végétaux. C'est là le but de cet Atlas, dont le prix, comme celui de tous ceux du même genre édités à la Librairie des Sciences naturelles, a été établi de façon à permettre aux petites bourses de se le procurer.

L'Atlas des champignons figure et donne la description de 95 espèces comestibles et de 96 espèces suspectes ou vénéneuses.

Les planches sont tirées avec le plus grand soin en 15 à 18 couleurs ou teintes et mesurent 16 sur 23 centimètres.

ATLAS DES ALGUES MARINES

les plus répandues des côtes de France

48 PLANCHES TIRÉES EN COULEUR

Représentant 110 espèces d'Algues faciles à récolter, avec leur description et les moyens de les préparer et de les conserver.

Par Paul HARIOT

Lauréat de l'Institut.

Planches et texte renfermés dans un joli carton orné d'une vue des côtes de Bretagne .... **12** fr.

Le même, relié en demi-chagrin, texte et planches montés sur onglets.. **18** fr.

Ouvrage élémentaire destiné aux personnes qui se rendent aux bains de mer et qui, après avoir réuni en jolis albums les belles plantes marines trouvées dans la mer ou que les vagues rejettent sur les côtes, désirent aussi en connaître le nom.

BIBLIOTHÈQUE DE POCHE

DU

NATURALISTE

I

Si / 15
2

BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE. I.

ATLAS DE POCHE
DES
PLANTES
DES
CHAMPS, DES PRAIRIES ET DES BOIS

A L'USAGE

des Promeneurs et des Excursionnistes

128 Planches coloriées et 23 Planches noires

REPRÉSENTANT

181 Plantes ou Arbres communs en France

AVEC TEXTE

PAR

R. SIÉLAIN

2e Édition

PARIS
LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK
52, RUE DES ÉCOLES, 52
1895

Tous Droits réservés.





PRÉFACE

Le but et le plan de ce petit ouvrage sont bien simples : apprendre à la grande masse du public le nom des principales plantes indigènes, leurs propriétés et usages, **sans que le lecteur ait besoin de connaître aucun mot de Botanique.**

La solution de ce problème, plus compliqué qu'il ne paraît d'abord, a déjà été tentée bien des fois avant nous.

Pour le résoudre, nous avons substitué des **figures coloriées** *aux descriptions jusqu'ici usitées et que le simple promeneur trouve toujours trop savantes, lors même qu'elles sont accompagnées de figures noires. Rien en effet ne vaut la couleur pour reconnaître les fleurs aux tons si variés.*

Au lieu d'un ordre botanique nécessitant des connaissances botaniques, nous avons adopté celui de l'apparition des fleurs, ordre non scientifique et forcément approximatif, mais dans lequel le public auquel nous nous adressons, saura bien plus facilement se reconnaître.

Les planches sont toujours placées en regard du texte, disposition que le promeneur appréciera non moins que le format commode du livre.

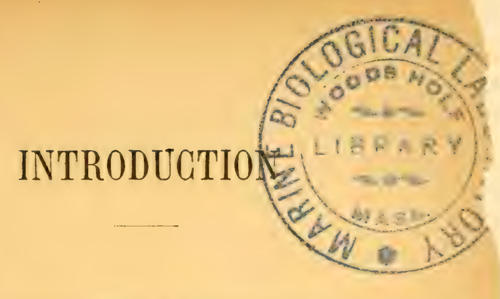
C'est surtout grâce aux procédés de reproduction modernes que nous avons pu réaliser ce que nous

venons d'exposer et donner en même temps pour une somme des plus modestes, plus de 180 figures, toutes en couleur, sauf celles des arbres où la forme seule a de l'importance.

Puisse notre volume contribuer à donner le goût d'études si agréables et si utiles et dont la connaissance est encore trop négligée.

Dans cette deuxième édition nous avons cherché à améliorer le tirage de quelques figures.

Paris, mai 1895.


MARINE BIOLOGICAL LABORATORY
WOODS HOLE
LIBRARY
MASS.

INTRODUCTION

Peu d'explications suffisent pour se servir de l'Atlas de Poche, *tous* les termes scientifiques ayant été évités.

Chaque planche contient en tête l'indication des principaux endroits où se trouve le plus fréquemment la plante et, à côté, ses époques de floraison et parfois de fructification quand celle-ci offre de l'intérêt ; immédiatement sous la figure, le nom par lequel la plante est le plus fréquemment désignée et au-dessous de ce nom les autres dénominations sous lesquelles elle est encore souvent connue.

Viennent ensuite le nom latin (en général le plus précis), utile à connaître pour ceux qui veulent poursuivre leurs études, et enfin le nom de la famille, groupement le plus important créé par les botanistes, et grâce auquel on connaîtra mieux le degré de parenté des diverses plantes entre elles.

On trouvera une table spéciale par familles et espèces aux pages 152 à 155, et à la fin de l'ouvrage une table alphabétique des noms français et latins.

38076

PAQUERETTE.

Petite plante vivace (1) de 10 à 15 centimètres de hauteur, portant plusieurs fleurs blanches, roses en dessous ; très abondante dans les pelouses, les prairies et aux bords des chemins.

Ces fleurs, comme celles de toutes les *Composées* (le mot le dit du reste), sont en réalité une réunion de petites fleurs de deux formes différentes : celles du centre et celles de la circonférence qui simulent des pétales.

C'est une de nos premières fleurs du printemps ; elle continue à fleurir presque toute l'année.

Les moutons, les chèvres et les oies la mangent avec plaisir ; quoique très nutritive, la petitesse de sa taille la rend toutefois insignifiante comme plante fourragère.

Le jus frais exprimé des feuilles constitue un très léger dépuratif pour les enfants.

Dans les jardins, on cultive des variétés de Pâquerettes à fleurs doubles, rouges, roses, blanches ou panachées, appelées *Mères de famille*. Leur culture est des plus faciles.

Pourtant, ce nom s'applique plus particulièrement à une variété dans laquelle chaque fleur principale est entourée d'autres fleurs naissant sur la même tige florale.

(1) On appelle vivace une plante dont la racine vit plusieurs années et dont les tiges portent chaque année des fleurs et des fruits, par opposition aux plantes annuelles qui disparaissent au bout d'une année et ne se reproduisent que par leurs graines.

Prairies et pelouses. — Fleurit presque toute l'année.



Pâquerette.
Petite Marguerite.
Bellis perennis.
— Composées. —

Prairies et bois. — Fleurit de mars en mai.



Primevère officinale.

Coucou, Primerole.

Primula officinalis.

— PRIMULACÉES. —

PRIMEVÈRE OFFICINALE.

Plante vivace de 10 à 30 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies, les pâturages et les bois humides.

Ses fleurs jaunes, formant de petites grappes, exhalent une odeur fine et agréable. On les utilise en infusion contre la toux, les affections des bronches, la migraine et les étourdissements.

La racine, d'un goût amer voisin de celui de l'anis, contient un principe appelé *Primuline* et était employée autrefois pour calmer les douleurs et contre la paralysie.

En général, toutes les plantes de cette famille ne présentent d'intérêt qu'au point de vue ornemental. Leur précocité, leur coloris si varié offrent des ressources au jardinier à un moment de l'année où les autres plantes sont encore rares.

Les *Primevères de Chine*, plus délicates, conviennent surtout aux appartements où, avec un peu de soin, elles maintiennent assez longtemps leur floraison.

D'autres espèces assez différentes, telles que les *Cyclamens*, *Androsaces*, *Soldanelles*, appartiennent à la flore alpine et comptent parmi les plus jolies fleurs des hautes montagnes (1).

---

(1) Voir Correvon, *Flore coloriée de poche des montagnes*.

ANÉMONE DES BOIS.

Plante vivace de 10 à 15 centimètres de hauteur, commune dans les bois et sous les haies.

Comme toutes les autres espèces d'Anémones, elle contient un *poison violent* appelé Anémonine, ayant une action irritante sur la peau.

La médecine populaire fait usage de ces plantes comme vésicant, contre la teigne, la paralysie et les rhumatismes. Mais il ne faut faire qu'un usage prudent de ce remède très violent pouvant gravement compromettre la santé de l'homme et des animaux.

A l'état sec, leurs propriétés dangereuses disparaissent.

Nous conseillons de ne pas porter ces fleurs à la bouche, ainsi que quelques autres pour lesquelles nous aurons soin de le rappeler.

Les indigènes du Kamtchatka chassent le phoque avec des flèches empoisonnées par du jus tiré de l'*Anémone renoncule*, espèce à fleurs jaunes, fréquente également dans nos régions.

Bois et haies. — Fleurit en avril et mai.



Anémone des bois.

Sylvie, Anémone sylvie, Sanguinaire.

Anemone nemorosa.

— Renonculacées. —

Haies, bois, prés ombragés. — Fleurit en mars et avril.



Violette odorante.

Violette, Violette de mars

Viola odorata.

— VIOLARIÉES. —

VIOLETTE ODORANTE.

Plante vivace de 5 à 15 centimètres de hauteur, très commune sous les haies, sur la lisière des bois, dans les prés ombragés. Ses premières fleurs violettes, plus rarement blanches, *odorantes*, apparaissant au printemps, sont stériles ; seules, les fleurs d'été *sans odeur*, portent des fruits verts d'une jolie forme triangulaire.

Avec les fleurs séchées on fait des tisanes et des sirops contre la toux. On ajoute souvent de ce sirop à d'autres médicaments pour leur donner un goût agréable.

Les fleurs, ou plutôt leur parfum, sont aussi utilisées dans la confiserie.

Les racines, à l'opposé des fleurs, ont une odeur désagréable analogue à celle de l'Ipéca et peuvent, comme celui-ci, servir d'émétique.

L'essence de violette, un des plus agréables parfums, s'obtient par la distillation des fleurs.

La *Violette des chiens*, espèce très semblable, est sans odeur.

Il existe une variété cultivée en grand dans le Midi, la *Violette de Parme*, avec des feuilles plus petites et des fleurs doubles presque sans parfum.

On cultive surtout la *Violette des quatre saisons* très florifère dont il existe de nombreuses variétés.

PETITE PERVENCHE.

Plante vivace de 15 à 25 centimètres de hauteur, à feuillage persistant, d'un beau vert foncé et luisant, assez commune dans les bois, les haies et près des rocailles et des ruisseaux ombragés.

Les feuilles sont amères et renferment du tanin ; on en fait des infusions dépuratives et antifébriles. Les fleurs varient du bleu au violet ; on en trouve parfois des blanches. C'est une plante convenant très bien à la décoration des jardins, où elle demande de l'ombre et de la fraîcheur ; elle se plaît également dans les endroits humides.

On cultive la *Grande Pervenche* dans les jardins ; elle ne diffère que par ses feuilles et ses fleurs plus grandes.

Une autre espèce, la *Pervenche de Madagascar*, à fleurs plus grandes, roses, violacées ou blanches, est une des plus ornementales ; on la voit aujourd'hui sur tous les marchés. Mais c'est une plante de serre ou d'appartement pendant l'hiver.

Le *Laurier-rose*, arbrisseau de la même famille, très répandu, se trouve à l'état spontané en Provence ; dans les régions plus septentrionales, il faut le cultiver en pot ou en caisse, et l'abriter l'hiver.

Bois et haies. — Fleurit de mars en juin.



Petite Pervenche.

Vinca minor.

— APOCYNÉES. —

Bois et prés humides. — Fleurit en mars et avril.



Ficaire.

Ficaria ranunculoides.

— Renonculacées. —

FICAIRE.

Plante vivace de 15 à 20 centimètres de hauteur, à feuilles d'un beau vert luisant, très commune dans les bois et les prés humides.

Ses jolies fleurs étoilées attirent les regards des promeneurs dans les bois, où elles couvrent souvent de grandes surfaces.

Ses feuilles, légèrement âcres, servent parfois d'aliment, préparées en salade ou bien comme l'oseille en légume et en soupe.

Autrefois, on s'en servait contre les hémorroïdes et le scorbut.

Les racines contiennent de la fécule et sont comestibles à l'état cuit.

A la fin de mai, les tiges et les feuilles périssent ; seules, les racines, garnies d'une quantité de petits renflements en forme de tubercules, restent et se montrent à fleur de terre, sous l'aspect de petites *figues* agglomérées, d'où vient le nom de la plante.

GENÊT A BALAIS.

Arbrisseau atteignant 1 à 2 mètres de hauteur, commun dans les bois, les lieux incultes, les talus de chemin de fer, surtout dans les terrains sablonneux et siliceux.

Cette espèce n'a pas d'épines comme d'autres qui lui ressemblent, par exemple l'Ajonc, à fleurs bien plus petites. (L'Ajonc, rare aux environs de Paris, est très commun en Bretagne et en Vendée.)

Les bestiaux mangent volontiers les fleurs, les fruits et les jeunes pousses du Genêt à balais. C'est même un précieux fourrage pour certaines contrées du Midi où les rameaux restent toujours verts.

Comme son nom l'indique, ses longues branches servent à faire des balais ; de son écorce, on retire une filasse propre à faire des cordes ; les boutons à fleurs, confits dans du vinaigre, peuvent remplacer les câpres : en Auvergne, on ajoute les fleurs à la salade et là où il est très abondant on le donne en litière. A l'état sec on peut l'utiliser pour chauffer les fours.

Enfin les peintres en font un sujet d'études favori, grâce à son aspect décoratif.

Peu de végétaux croissant dans les mêmes terrains peuvent rendre des services aussi variés.

Bois, taillis, bruyères, landes. — Fleurit d'avril en juin.



Genêt à balais.

Grand Genêt.

Sarothamnus scoparius.

— Légumineuses. —

Champs, lieux cultivés. — Fleurit d'avril en septembre.



Fumeterre officinale.
Fumaria officinalis.
— FUMARIÉES. —

FUMETERRE OFFICINALE.

Plante annuelle variant entre 20 et 60 centimètres de hauteur, s'étalant peu au-dessus de terre, très commune dans les champs, les jardins potagers et autres lieux cultivés, où elle se multiplie très rapidement et doit être arrachée parce qu'elle nuit aux cultures.

Cette herbe, d'un goût salé et amer, est employée dans la médecine populaire comme dépuratif. On l'utilisait jadis pour teindre en vert. Les moutons et les vaches la mangent volontiers.

Le *Cœur de Jeannette* ou *Dielytra* (on entend plus souvent dire Diclytra) appartient à la même famille et en est l'espèce la plus cultivée dans nos jardins. Ses fleurs roses, en forme de cœur, réunies en jolies grappes pendantes, ne durent malheureusement que peu.

PULMONAIRE OFFICINALE.

Plante vivace variant entre 10 et 30 centimètres de hauteur, très répandue dans les bois de l'est de la France et dans quelques régions de la Normandie ; parfois encore cultivée dans les jardins pour ses propriétés médicinales.

Avec ses feuilles et ses fleurs, on fait des infusions émollientes, adoucissantes et légèrement astringentes, utiles dans les maladies de poitrine.

On cultivait autrefois certaines espèces de Pulmonaires comme plantes potagères.

Les chevaux et aussi les porcs refusent cette plante mangée par les chèvres, les moutons et plus rarement par les vaches.

La combustion de la Pulmonaire fournit des cendres contenant jusqu'à 15 0/0 de potasse, engrais chimique de grande valeur.

Bois humides et ombragés. — Fleurit en avril et mai.



Pulmonaire officinale.

Grande Pulmonaire, Herbe aux poumons.

Pulmonaria officinalis.

— Borraginées. —

Bois et prés humides.
Fleurit d'avril en juin.

Lieux cultivés, décombres.
Fleurit de mars en décembre.



A. — **Cardamine des prés.**
Cresson des prés.
Cardamine pratensis.

B. — **Bourse à pasteur.**
Tabouret, Bourse-à-berger.
Capsella Bursa-pastoris.

— Crucifères. —

A. — CARDAMINE DES PRÉS.

Plante vivace de 20 à 50 centimètres de hauteur, très commune dans les prés et bois humides ; on en trouve à fleurs lilas, violettes et blanches.

Les animaux, surtout les vaches, la broutent avec plaisir. En Suisse, on la croit dangereuse pour les bestiaux. Quelques personnes mangent ses jeunes feuilles en salade à la place du Cresson de fontaine dont elle a la saveur âcre et piquante, ainsi que les propriétés stimulantes et dépuratives. Il y a une variété à fleurs doubles cultivée dans les jardins.

B. — BOURSE A PASTEUR.

Plante annuelle de 20 à 40 centimètres de hauteur, une des plus communes dans les champs, les décombres, les terrains vagues et aux bords des chemins, où on la trouve presque toute l'année.

C'est une mauvaise herbe nuisible aux cultures ; cependant les bestiaux la mangent volontiers.

En Russie, elle est un remède populaire contre les fièvres intermittentes. Ses graines peuvent remplacer celles de la moutarde.

Les oiseaux recherchent les graines contenues dans des capsules dont la forme rappelle la pochette des pasteurs ou bergers.

SURELLE.

Petite plante vivace de 4 à 5 centimètres de hauteur, très commune dans les bois humides.

Les fleurs à peine cueillies, se fanent rapidement.

Les feuilles, douées d'une grande sensibilité, se ferment à midi.

Cette jolie plante est utile à divers degrés.

On peut manger ses feuilles rafraîchissantes en guise d'oseille. Leur acidité est due à la présence du *sel d'oseille* qui s'emploie dans l'industrie pour décolorer certaines étoffes. Ce sel sert à fabriquer l'acide oxalique s'employant au même usage. Avec ce sel on peut enlever les taches d'encre du linge.

Il est utilisé également dans la composition de l'*eau de cuivre* pour nettoyer et donner du brillant au cuivre jaune et rouge. Toutes les ménagères l'emploient, mais peu savent peut-être que ce produit est fourni par cette plante d'un si gracieux aspect.

On cultive d'autres jolies espèces dans les jardins.

Bois humides. — Fleurit en avril et mai.



Surelle.

Petite oseille, Vinaigrette.

Oxalis acetosella.

— Oxalidées. —

Vieux murs, ruines, toits. — Fleurit d'avril en juin.



Giroflée jaune.

Ravenelle, Giroflée de muraille, Violier.

Cheiranthus Cheiri.

— CRUCIFÈRES. —

GIROFLÉE JAUNE.

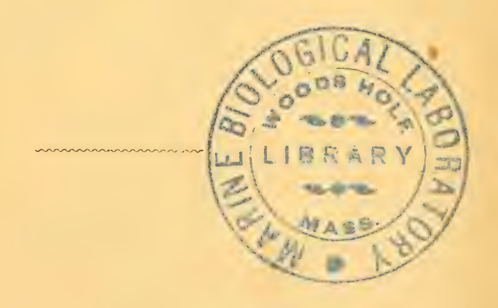
Plante vivace, à tige presque ligneuse, de 30 à 50 centimètres de hauteur, commune sur les vieux murs, les ruines, les toits et les remparts des villes, à fleurs nombreuses d'un parfum très agréable.

Jadis employée contre les maladies du foie, elle est abandonnée aujourd'hui en médecine.

Tout son intérêt est dans les belles variétés que la culture en a produites.

La *Giroflée quarantaine* à fleurs simples et doubles, et de coloris variant à l'infini, est une espèce voisine.

Ce sont des plantes très faciles à cultiver en pots ou dans les jardins.


MARINE BIOLOGICAL LABORATORY
WOODS HOLE
LIBRARY
MASS.

SOUCI D'EAU.

Plante vivace haute de 10 à 40 centimètres, commune dans les endroits marécageux, les prairies humides et au bord des eaux.

Ses pétales, traités par l'alun, donnent une belle couleur jaune employée dans la teinturerie et aussi pour colorer le beurre.

Les boutons des fleurs, confits dans du vinaigre, peuvent être mangés comme condiment, et se vendent même à la place des câpres, très supérieures comme goût et qui ne sont également que des boutons de fleurs (et non pas des fruits) d'un arbrisseau du Midi.

Bord des eaux et marais. — Fleurit en avril et mai.



Souci d'eau.

Popu'age.

Caltha palustris.

— RENONCULACÉES. —

Bois et haies. — Fleurit d'avril en juin.



Jacinthe des bois.

Scilla nutans.

— LILIACÉES. —

JACINTHE DES BOIS.

Plante vivace de 20 à 30 centimètres de hauteur, assez commune, surtout aux environs de Paris, dans l'ouest et quelques autres parties de la France, dans les bois et sous les haies.

Ses jolies fleurs odorantes formant grappe font les délices des promeneurs grands et petits qui ont vite fait d'en réunir de gros bouquets.

C'est une plante *vénéneuse* ; le bulbe (oignon) contient de l'amidon. Elle est peu usitée en médecine.

Il faut, pour la transplanter dans un jardin, enlever la plante avec l'oignon qui se trouve sous terre à une assez grande profondeur.

Elle appartient à la grande famille des *Liliacées* et est proche parente des Jacinthes que l'on cultive dans les jardins ou bien en appartements dans des pots ou sur des carafes.

PIED DE VEAU.

Plante vivace de 20 à 25 centimètres de hauteur, commune dans les bois et les haies humides, fleurissant en avril et mai, fructifiant en août et septembre.

Toute la plante est *vénéneuse*. Son suc frais est caustique et purgatif. Sa racine contient une fécule nutritive qu'il ne faut employer toutefois qu'après cuisson ou dessiccation, ce qui lui fait perdre ses propriétés dangereuses. Cette fécule était utilisée autrefois à la place de l'amidon dans la préparation du linge.

Les fruits d'un beau rouge vermillon séduisent parfois les enfants, qui en mangent, grave imprudence pouvant amener des accidents mortels.

Rarement les animaux y touchent.

Les feuilles dégagent une odeur désagréable quand on les froisse.

Bois et haies humides. — Fleurit en avril et mai.



Pied-de-veau.

Gouet, Pain-de-pourceau, Langue de bœuf.

Arum maculatum.

— AROIDÉES. —

Bois. — Fleurissent d'avril en juin.



A. — **Muguet.** B. — **Sceau de Salomon.**

Muguet des bois. Lys des vallees. Genouillet, Muguet de serpent.

Convallaria maialis. Polygonatum multiflorum.

— Asparaginées. —

A. — MUGUET.

Plante vivace de 10 à 20 centimètres de hauteur avec une racine ou souche souterraine grêle et rampante ; commune dans les bois. La tige fine est garnie d'une grappe de fleurs blanches à odeur suave et pénétrante.

Il faut éviter de porter ces fleurs à la bouche et d'en garder des bouquets la nuit dans une chambre à coucher. Ils peuvent, comme du reste toutes les fleurs à odeur forte, provoquer un sommeil agité et des maux de tête.

Les fleurs sont toxiques ; préparées, elles ont sur le cœur une action analogue à celle de la *Digitale*, moins dangereuse toutefois.

On utilise le parfum du Muguet pour les savons.

B. — SCEAU DE SALOMON.

Plante vivace de 30 à 40 centimètres de hauteur, avec une souche souterraine comme le Muguet, mais épaisse et charnue.

Il se forme chaque année sur cette racine une cicatrice ayant l'aspect d'un sceau, à l'endroit où se trouvait la tige fleurie ; de là le nom populaire de cette plante, très commune dans les bois.

On se sert de la racine après l'avoir fait cuire, en l'appliquant en cataplasme pour guérir les panaris.

D'autres applications paraissent délaissées de nos jours.

AUBÉPINE.

Arbrisseau atteignant 1 à 2 mètres et au delà, armé de nombreuses et fortes épines, commun sur la lisière des bois, dans les buissons, et fréquemment planté en haies protectrices. Il supporte bien la taille, ce qui le rend précieux dans cette dernière circonstance.

Son bois, très dur et solide, est un des meilleurs pour la confection des manches d'outils et des fléaux ; les tourneurs, charrons et fabricants de cannes l'utilisent beaucoup.

C'est non seulement un arbrisseau utile, mais encore très ornemental. Les innombrables fleurs blanches ou rosées, dégageant une délicieuse odeur, charment nos regards au printemps.

Le feuillage, très variable avec les espèces, offre des formes toujours gracieuses. On cultive des espèces à fleurs doubles blanches et roses, à feuillage panaché, etc., toutes très recherchées.

Les enfants ne dédaignent pas les fruits rouges très farineux et anti-diarrhétiques, avec lesquels on peut également fabriquer une boisson alcoolique.

Buissons et haies. — Fleurit en mai.



Aubépine.

Épine blanche, Épine, Mai.

Crataegus oxyacantha.

— Rosacées. —

Prairies et pâturages. — Fleurit en mai et juin.



Renoncule âcre.

Bouton d'or, Bassin d'or, Pied-de-coq.

Ranunculus acris.

— Renonculacées. —

RENONCULE ACRE.

Plante vivace de 20 à 50 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies et les pâturages.

Sa taille, dépassant souvent de beaucoup les autres herbes qui l'entourent, fait bien valoir l'éclat doré de ses fleurs, qui lui a valu le nom de *Bouton d'Or*.

C'est une plante *très vénéneuse* comme la plupart des autres espèces de cette famille. Il faut donc éviter de la donner, surtout à l'état frais, aux bestiaux, qu'elle peut non seulement rendre dangereusement malades, mais même souvent tuer.

Ses propriétés toxiques se perdent en partie à l'état sec (de même que par la cuisson), autrement on ne pourrait employer la plupart des foins.

Autrefois c'était une plante médicinale; son usage est aujourd'hui délaissé.

A. — ORGE QUEUE DE SOURIS.

Plante annuelle de 30 à 60 centimètres de hauteur, très commune le long des murs, des chemins et dans les lieux incultes.

Elle se distingue facilement de l'Orge commune (voir fig. 114, A) par un épi beaucoup plus aplati ou comprimé.

Les animaux la mangent rarement. Seules les graines assez maigres tentent les oiseaux de basse-cour, à défaut de mieux.

B. — SABLINE.

Petite plante annuelle de 5 à 15 centimètres de hauteur, commune aux environs de Paris et dans le centre, rare dans les autres parties de la France. Se trouve sur les vieux murs, les toits de chaume, dans les champs et dans les endroits sablonneux et pierreux.

On la dit rafraîchissante et dépurative.

Elle recouvre parfois une assez grande surface et produit alors, lorsqu'elle est en fleurs, un assez joli effet.

Le long des murs et des chemins.
Fleurit en mai et juin.

Sur les vieux murs, champs.
Fleurit de mars en mai.



A. — **Orge queue de souris**
Orge sauvage, Voleur.
Hordeum murinum.
— Graminées. —

B. — **Sabline en ombelle.**
Holosteum umbellatum.
— Caryophyllées. —

Prairies, pelouses. — Fleurit d'avril en novembre.



Pissenlit.

Dent de lion, Laitue de chien, Liondent.

Taraxacum officinale.

— Composées. —

PISSENLIT.

Plante vivace sans tige, étalant ses feuilles en rosette. Les fleurs (voir page 1) atteignent 5 à 20 centimètres de hauteur. Très commune dans les prairies, les pâturages, répandue sur presque tout le globe, aussi bien dans la plaine que dans la montagne.

C'est la meilleure espèce fourragère à l'état vert parmi celles de la grande famille des Composées (voir page 1).

Le Pissenlit joue déjà avant sa floraison un rôle assez important comme salade printanière. En effet, ses jeunes pousses encore blanches ou d'un vert très pâle, constituent une excellente salade réputée dépurative. Plus tard les feuilles deviennent dures, et une fois la plante en fleur on ne les mange plus.

Les meilleurs Pissenlits pour salades sont ceux des terrains sablonneux.

Les tiges des fleurs contiennent un lait blanc très amer non usité.

Aux fleurs succèdent les fruits, qui forment une grosse boule plumeuse se dispersant et s'envolant au moindre vent. Cette particularité est une des causes de la grande dispersion des plantes à fruits én aigrettes.

A. — **BUGLE RAMPANTE.**

Plante vivace variant entre 20 et 40 centimètres de hauteur, commune dans les bois et prairies humides. De la base partent des rejets en tous sens couchés sur le sol. Le défaut de place ne nous a pas permis de figurer cette particularité. Les fleurs varient du bleu au rose.

Les bestiaux la mangent. Elle n'a pas plus d'utilité que le *Myosotis*.

B. — **MYOSOTIS.**

Plante vivace variant entre 15 et 50 centimètres de hauteur, très commune dans les marais, les prairies humides et tourbeuses et au bord des eaux, cultivée dans les jardins ainsi que son congénère le *Myosotis des Alpes*.

Très connue par ses jolies fleurs bleues, quelquefois blanches, dont on forme des bouquets qui durent assez longtemps.

On lui a donné une infinité de noms; souvent les poètes l'ont chantée, mais en fait d'utilité on ne lui en connaît point.

Les moutons en sont assez friands.

Bois et prairies humides.
Fleurit de mai en juillet.

Bords des eaux, prés humides.
Fleurit de mai en juillet.



A. — **Bugle rampante.**
Herbe de Saint-Laurent.
Ajuga reptans.
— LABIÉES. —

B. — **Myosotis.**
Ne m'oubliez pas.
Myosotis palustris.
— BORRAGINÉES. —

Prairies, lieux herbeux.
Fleurit d'avril en septembre.

Bords des chemins, lieux incultes.
Fleurit de juillet en octobre.



A. — **Plantain lancéolé.**
Bonne femme.
Plantago lanceolata.

B. — **Grand Plantain.**
Plantain des oiseaux.
Plantago major.

— Plantaginées. —

A. — PLANTAIN LANCÉOLÉ.

Plante vivace avec une racine courte, épaisse et ligneuse, et une tige fructifère variant entre 10 et 40 centimètres de hauteur, commune dans les prairies, lieux herbeux et aux bords des chemins. Elle paraît rechercher de préférence les endroits piétinés.

Les feuilles et les racines sont astringentes et amères et étaient autrefois usitées en médecine.

C'est une bonne plante nutritive pour les animaux, mais trop peu abondante.

B. — GRAND PLANTAIN.

Plante vivace dont la tige fructifère varie entre 10 et 30 centimètres de hauteur, commune au bord des chemins et dans les lieux incultes.

C'est, avec l'espèce A, parmi les 9 et 10 espèces de Plantain connues en France, la plus répandue. Ses graines, qui commencent à mûrir vers septembre, sont le régal des petits oiseaux. Comme plante alimentaire, elle a moins d'importance encore que le *Plantain lancéolé*.

Ses grandes feuilles presque rondes, appliquées sur la peau, soulagent contre les piqûres d'insectes.

SAUGE DES PRÉS.

Plante vivace de 50 à 60 centimètres de hauteur, commune dans les prairies et les lieux herbeux secs, à fleurs bleues et parfois roses.

Cette espèce très répandue ne doit pas être confondue avec la *Sauge officinale*, à fleurs également bleues, mais à feuilles plus élancées, agréablement aromatiques et que l'on cultive beaucoup pour ses propriétés médicinales et usages culinaires.

La Sauge des prés, avec ses belles fleurs, a une odeur peu agréable, durcit en séchant et nê fournit ni un bon fourrage ni un bon foin.

On l'a ajoutée parfois à la bière pour rendre celle-ci plus enivrante.

On cultive dans les jardins une belle espèce originaire du Brésil, la *Sauge écarlate* (*Salvia splendens*) à fleurs rouges d'un très bel effet.

Prairies, lieux herbeux. — Fleurit de mai en juillet.



Sauge des prés.

Salvia pratensis.

— LABIÉES. —

Lieux cultivés et incultes.
Fleurit d'avril en octobre.

Prairies.
Fleurit en juin et juillet.



A. — **Paturin annuel.**
Poa annua.

B. — **Dactyle pelotonné.**
Dactylis glomerata.

— Graminées. —

A. — PATURIN ANNUEL.

Plante annuelle de 10 à 25 centimètres de hauteur, constituant habituellement les gazons, et se trouvant un peu partout dans les lieux cultivés et incultes, envahissant souvent les chemins des jardins, les rues peu fréquentées et le peu d'espace qui se trouve entre les pavés des cours. Elle est difficile à détruire, car elle ne craint ni le froid ni la chaleur.

Cette espèce ne s'élève pas assez pour pouvoir être fauchée : c'est cependant un bon fourrage.

Le Paturin ne trouve pas d'autre application.

B. — DACTYLE PELOTONNÉ.

Plante vivace très raide de 30 à 80 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies naturelles et artificielles, les pâturages et les bois.

C'est une excellente espèce fourragère très productive mais durcissant rapidement après sa floraison.

On peut la cultiver dans tous les terrains.

Son emploi se borne à l'alimentation des chevaux et bestiaux. Les chiens encore la recherchent pour se faire vomir.

A. — FLÉOLE.

Plante vivace de 20 à 60 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies naturelles et artificielles et autres lieux herbeux.

La Fléole compte, avec le Dactyle aggloméré (pl. 24,B) et le Vulpin des prés (pl. 40, B) parmi les meilleures graminées fourragères, aussi bien à l'état frais que séchée en foin. Les chevaux surtout en sont friands.

La seconde coupe est plus abondante que la première et fournit même mieux que beaucoup d'autres graminées.

B. — FLOUVE ODORANTE.

Plante vivace de 20 à 60 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies, les pâturages et les bois secs.

Elle donne un rendement de foin moindre, mais elle apparaît plus tôt que d'autres graminées fourragères.

A mesure qu'elle se dessèche elle dégage une bonne odeur et la communique au restant du foin. Une faible quantité de Flouve odorante suffit pour embaumer une grande quantité de foin, et ce parfum est d'autant plus accentué que la plante a été récoltée sur des endroits élevés. C'est le régal des bestiaux.

Le parfum du foin coupé est tiré de la Flouve.

Prairies.
Fleurit de mai en juillet.

Prairies et bois.
Fleurit d'avril en juin.



A. — **Fléole.**
Phleum pratense.

B. — **Flouve odorante.**
Anthoxanthum odoratum.

— GRAMINÉES. —

Champs arides, décombres. — Fleurit de mai en août.



Vipérine.
Echium vulgare.
— Borraginées. —

VIPÉRINE.

Plante bisannuelle de 30 centimètres à 1 mètre de hauteur, commune dans les champs arides, les décombres, les vieux murs, les lieux pierreux et aux bords des chemins.

Les fleurs, très rapprochées les unes des autres, variant du rose au bleu, sont d'un bel effet vues de loin. Les abeilles les recherchent.

Les feuilles, recouvertes de poils durs, sont parfois confondues et employés avec la Bourrache.

Autrefois, la Vipérine était préconisée contre la morsure des vipères.

La tige étant dure et les feuilles très rudes, les bestiaux en mangent rarement.

FRAISIER DES BOIS.

Plante vivace de 10 à 20 centimètres de hauteur, très commune dans les bois, les coteaux herbeux, sous les haies et buissons.

De la racine épaisse et fibreuse partent des rejets qui, à leur tour, portent des racines, et ne s'en détachant forment des pieds nouveaux.

Les variétés de fraisiers à petits fruits cultivées dans nos jardins dérivent de notre espèce; celles à gros fruits sont issues des fraisiers du Chili et de Virginie, mais ceux-ci n'ont jamais le parfum ni la saveur de la fraise des bois.

Le Fraisier des bois porte des fruits depuis juin jusqu'en octobre, ce qui lui a fait donner le nom de *Fraisier des quatre saisons*.

La fraise est rafraîchissante, mais ne convient pas à tous les estomacs; elle peut occasionner de l'urticaire.

On en fait des sirops, des confitures, soit isolément ou, sous le nom de Quatre fruits, avec des framboises, des cerises et des groseilles.

Cette plante ressemble beaucoup à certaines *Potentilles* (voir page 63), mais le fruit de celles-ci n'est jamais charnu.

Bois, coteaux herbeux. — Fleurit d'avril en juin.



Fraisier des bois.

Fraisier des quatre saisons.

Fragaria vesca.

— ROSACÉES. —

Prés, pelouses et coteaux secs. — Fleurissent de mai en juillet.



A. — **Laitier.**
Polygala vulgaris.
— POLYGALÉES. —

B. — **Véronique Germandrée.**
Veronica Teucrium.
— SCROFULARINÉES. —

A. — LAITIER.

Plante vivace de 15 à 30 centimètres de hauteur, à tige grêle et racine dure, commune dans les prés, les pelouses et coteaux secs ainsi que dans les clairières des bois.

La couleur des fleurs du Laitier varie beaucoup : on en trouve des bleues, des roses, des violettes et même des blanches.

L'écorce de la racine qui seule est légèrement amère, s'emploie en infusions dans les maladies des bronches.

Tous les animaux, mais surtout les vaches, recherchent cette plante, qui constitue un bon fourrage.

B. — VÉRONIQUE GERMANDRÉE.

Plante vivace de 25 à 50 centimètres de hauteur, assez commune dans les prés et les coteaux secs et pierreux.

C'est une des plus jolies mais non la plus commune des nombreuses espèces de Véroniques. Elle a des propriétés stimulantes et active la transpiration.

Une autre espèce, la *Véronique en arbre*, originaire de la Nouvelle-Zélande, petit abrisseau fleurissant toute l'année, se cultive en pots et dans les jardins. Avec ses fleurs violettes en forme de goupillons durant assez longtemps, et son beau feuillage luisant, elle est d'un très joli effet. Elle exige d'être abritée l'hiver.

A. — EUPHORBE RÉVEIL-MATIN.

Plante annuelle de 15 à 30 centimètres de hauteur, très répandue dans les lieux cultivés, notamment dans les jardins, dont elle est une des principales mauvaises herbes.

C'est l'espèce de cette très nombreuse famille la plus commune en Europe ; elle contient, comme presque toutes les autres, un suc blanc, laiteux qui tache et corrode la peau.

Les campagnards se servent de ce suc, coulant des tiges fraîches, pour faire passer les verrues. Ils ont aussi le grand tort de conseiller à ceux qui doivent se lever de bon matin, de s'en frotter les yeux le soir en se couchant.

B. — EUPHORBE PETIT-CYPRÈS.

Plante vivace de même dimension que l'espèce précédente et s'en distinguant par ses feuilles fines et nombreuses ; commune dans les bois et les lieux incultes.

C'est également un remède de la campagne contre les verrues.

Les *Euphorbiacées* atteignent des dimensions considérables dans les régions tropicales, jusqu'à 10 mètres de hauteur, mais toutes sont plus ou moins vénéneuses. L'une surtout a une importance vitale pour l'indigène du Brésil, de la Guyane, du Mexique, des Antilles, etc., car de sa racine, pesant de 8 à 10 kilos, on retire une farine, le *Manioc*, qui sert à faire le pain dans ces régions.

Le Tapioca n'est pas autre chose que de la fécule de Manioc.

Le *Ricin,* divers *Arbres à Caoutchouc* tous très précieux, font partie de la même famille.

Lieux cultivés.
Fleurit de mai en septembre.

Lieux incultes.
Fleurit en avril et mai.



A. — **Euphorbe Réveil-matin.**
Herbe aux verrues.
Euphorbia helioscopia.

B. — **Euphorbe Petit-Cyprès.**
Petite Esule.
Euphorbia Cyparissias.

— EUPHORBIACÉES. —

Lieux pierreux, voisinage des champs. — Fleurit de mai en juillet.



Ronce bleue.
Rubus caesius.
— Rosacées. —

RONCE BLEUE.

Arbrisseau de 1 à 2 mètres de hauteur, garni de nombreux petits aiguillons, commun dans les endroits pierreux et dans les champs en jachère, d'où la charue a peine à s'en débarrasser.

Les fruits appelés Mûres sauvages, d'un noir bleuté, sont acides mais comestibles et presque aussi bons que ceux de la *Ronce des haies*, la plus répandue des bois et haies et dont les fruits restent noirs, luisants et sont formés de grains plus nombreux et plus petits que ceux de la Ronce bleue.

Il ne faut manger les fruits que bien mûrs, c'est-à-dire quand ils sont noirs.

Un autre arbrisseau à épines, assez semblable aux Ronces, est le *Framboisier*, dont les fruits aromatiques sont supérieurs aux Mûres sauvages.

On le rencontre dans les mêmes conditions que les deux Ronces décrites.

Dans les jardins, le *Framboisier* est souvent cultivé pour ses fruits.

CHÈVREFEUILLE DES JARDINS.

Arbrisseau à rameaux flexibles s'enroulant autour des appuis fournis par les arbres et autres arbrisseaux voisins d'où il retombe en guirlandes gracieuses. Il atteint facilement de 4 à 5 mètres de longueur.

Le Chèvrefeuille des jardins, qui ne se trouve à l'état spontané que dans le Midi de l'Europe, est cultivé dans nos régions pour la beauté de ses fleurs et son agréable parfum. On en garnit les treillages, les bosquets et les haies.

L'espèce des bois s'en distingue par des feuilles libres, non soudées ensemble autour de la tige.

Cette plante est délaissée au point de vue médical.

Les chèvres, les vaches et les moutons en mangent volontiers les feuilles.

La tige peut servir à faire des tuyaux de pipe.

Jardins et haies. — Fleurit en mai et juin.



Chèvrefeuille des jardins.
Lonicera caprifolium.
— CAPRIFOLIACÉES. —

Lieux cultivés, champs, décombres. — Fleurit d'avril en octobre.



Ortie puante.

Ortie rouge, Pain de poulet.

Lamium purpureum.

— Labiées. —

ORTIE PUANTE.

Plante annuelle de 8 à 20 centimètres de hauteur, très commune dans les lieux cultivés, les champs, les décombres et les terrains incultes.

Cette mauvaise herbe à odeur désagréable, presque fétide, n'a de la *Grande Ortie piquante* (voir p. 103) que le nom et non l'effet.

Une autre espèce plus grande à fleurs blanches, aussi commune, a également une ressemblance par ses feuilles avec la Grande Ortie, mais non l'odeur repoussante de celle que représente notre planche.

Elles ne trouvent plus guère d'usage.

Par contre, on cultive en bordure dans les jardins une espèce à feuillage panaché vert, gris et blanc, d'un très joli effet.

A. — LIERRE TERRESTRE.

Plante vivace atteignant 20 à 30 centimètres de hauteur, très commune dans les haies, les bois et autres lieux couverts et un peu humides, aux bords des chemins, s'étalant et s'étendant sur le sol en nombreux rameaux à fleurs variant du lilas au bleu.

Le Lierre terrestre a une odeur légèrement aromatique et une saveur amère un peu âcre. Les fleurs données en infusion servent encore assez souvent pour combattre les bronchites et les rhumes.

B. — CYMBALAIRE.

Plante vivace de 20 à 60 centimètres de longueur, assez commune sur les vieux murs, et quelquefois cultivée en pots.

Ses longs rameaux retombants garnis d'un feuillage touffu laissant à peine voir les petites fleurs, en font une charmante plante décorative, n'exigeant que peu d'eau et de soins.

Haies et bois humides.
Fleurit en avril et mai.

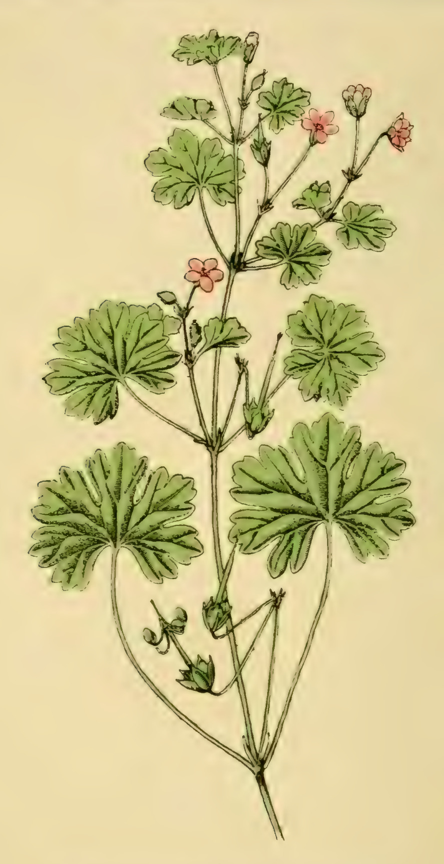
Vieux murs.
Fleurit de mai en octobre.



A. — **Lierre terrestre.**
Glechoma hederacea.
— LABIÉES. —

B. — **Cymbalaire.**
Linaria cymbalaria.
— SCROFULARINÉES. —

Décombres, coteaux arides. — Fleurit de mai en septembre.



Géranium à feuilles rondes.
Geranium rotundifolia.
— GÉRANIACÉES. —

GÉRANIUM A FEUILLES RONDES.

Plante annuelle de 10 à 20 centimètres de hauteur, assez répandue dans les décombres et les coteaux arides, sans utilité connue.

La famille des Géraniacées, caractérisée par ses fruits en forme de bec de grue, est très nombreuse en espèces et fort répandue en Europe à l'état indigène ; on en trouve à feuillage très découpé, à feuilles rondes tantôt velues, tantôt glabres, à fleurs rouges, roses ou rosées.

Les *Géraniums* sont mieux connus par les espèces cultivées dans les jardins et appartements sous ce nom et celui de *Pelargonium*.

Les feuilles des Géraniums cultivés ont généralement une odeur caractéristique très prononcée et un toucher visqueux ; les fleurs offrent des variétés de tons infinis et se prêtent admirablement à la décoration des jardins.

Le *Géranium-rosat* est employé en parfumerie et sert fréquemment pour falsifier l'essence et l'huile de rose.

BEC DE CIGOGNE.

Plante annuelle de 10 à 60 centimètres de hauteur, très répandue dans les terrains cultivés et incultes et les lieux secs, variant beaucoup en hauteur, dans les dimensions des feuilles et la couleur des fleurs.

L'Erodium se distingue du Géranium par des détails dans la fleur (voir les traités de botanique) et des feuilles plus finement découpées.

Comme les feuilles contiennent du tanin, on les emploie parfois pour arrêter les hémorrhagies.

Avec les fruits du *Bec de cigogne*, contournés en spirale, et ceux d'autres espèces voisines, les jardiniers font des hygromètres qui leur servent à constater le degré d'humidité atmosphérique des serres.

Champs cultivés, lieux secs. — Fleurit de mai en août.



Bec de cigogne.
Erodium cicutarium.
— GÉRANIACÉES. —

Bords des chemins, prairies. — Fleurit de mai en septembre.



Millefeuille.

Herbe aux charpentiers, Saigne-nez.

Achillea Millefolium.

— Composées. —

MILLEFEUILLE.

Plante vivace de 20 à 40 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies et aux bords des chemins.

Sa tige fibreuse — on n'en cueille pas la fleur sans peine — durcit à l'état sec et ne fait de cette jolie plante qu'un mauvais foin.

On a employé les feuilles pour arrêter les hémorragies, ce qui lui a valu ses noms populaires.

Ses longues racines, très fermes, rendent cette plante utile pour la consolidation des talus.

Une belle variété à fleurs roses est souvent cultivée dans les jardins.

Une autre espèce plus petite ne croissant que sur les hautes montagnes de la Suisse et du Tyrol, l'*Achillée musquée*, est bien connue comme plante aromatique ; on en prépare une liqueur appelée Iva et Crème d'Iva, recommandée contre les maux d'estomac.

SÉNEÇON DES OISEAUX.

Plante annuelle de 15 à 30 centimètres de hauteur, une des mauvaises herbes les plus répandues dans les champs, les jardins, les vignes et les décombres, où on la trouve verte et en fleurs presque toute l'année.

En médecine, le Séneçon ne trouve plus d'usages. Il est surtout donné en nourriture aux serins et chardonnerets en cage ; ceux-ci en sont friands et prennent plaisir à déchiqueter les fleurs pour en trouver les graines. C'est même, avec le *Mouron* et le *Plantain*, autres plantes utiles aux petits oiseaux, un objet de commerce pour bien des pauvres gens (voir pages 22 et 54).

Les lièvres, les lapins, les chèvres et les porcs recherchent cette plante.

La *Cinéraire*, si répandue comme plante d'appartement, est également un Séneçon.

Champs, jardins, décombres. — Fleurit presque toute l'année.



Séneçon des oiseaux.
Senecio vulgaris.
— Composées. —

Prés, bords des chemins.
Fleurit de mai en octobre.

Prairies et pelouses sèches.
Fleurit en mai et juin.



A. — **Ray-grass.**
Gazon anglais.
Lolium perenne.

B. — **Brome dressé.**
Lawn-grass.
Bromus erectus.

— GRAMINÉES. —

A. — RAY-GRASS ou IVRAIE VIVACE.

Plante vivace atteignant de 30 à 60 centimètres de hauteur, commune dans les prairies artificielles et naturelles et aux bords des chemins.

Beaucoup plus connu sous son nom anglais, le Ray-grass est une des meilleures plantes fourragères, à l'état frais ou en foin, quoique ce dernier durcisse si l'on tarde beaucoup à faucher après la floraison. Ses grands avantages sont la régularité et la rapidité de sa croissance qui l'on fait adopter partout comme plante de gazon.

B. — BROME DRESSÉ ou LAWN-GRASS.

Autre Graminée vivace de 60 centimètres à 1 mètre de hauteur, commune dans les prairies ou pelouses sèches.

C'est également une bonne plante fourragère, connue aussi bien sous le nom français qu'anglais, très résistante comme gazon dans les terrains secs. Elle exige moins de soins que le Ray-grass.

JUSQUIAME.

Plante annuelle ou bisannuelle de 30 à 70 centimètres de hauteur, assez commune dans les terrains incultes, parmi les décombres et aux bords des chemins.

Espèce *très vénéneuse*. Ses tiges et feuilles velues et gluantes ont une odeur repoussante et contiennent, de même que ses graines, un poison violent.

Déjà connue des Grecs pour ses propriétés narcotiques, cette plante est encore très usitée aujourd'hui en médecine.

On prétend que les émanations prolongées de ses feuilles peuvent produire des accidents graves et pour le moins des étourdissements et une gêne dans la respiration.

Les sorcières, au moyen âge, se servaient beaucoup, dit-on, de la Jusquiame dans la préparation de leurs drogues.

La famille des Solanées comprend un grand nombre d'autres espèces narcotiques ou médicamenteuses telles que la *Pomme épineuse* (Voir page 86), la *Douce amère* (Voir page 99), le *Tabac*, la *Pomme de Terre*, la *Belladone*.

Lieux incultes, bords des chemins, décombres. — Fleurit en mai et juin.



Jusquiame.
Hyoscyamus niger.
— Solanées. —

Prairies et bois.
Fleurit en juin et juillet.



A. — **Amourette.**
Tremblette, Brize.
Briza media.

Prairies et lieux herbeux.
Fleurit en mai et juin.



B. — **Vulpin des prés.**
Queue de renard des prés.
Alopecurus pratensis.

— Graminées. —

A. — AMOURETTE.

Plante vivace, droite et grèle, mais gracieuse, de 30 à 50 centimètres de hauteur, commune dans les prairies, les coteaux incultes et les bois.

Sa présence dans une prairie améliore le foin.

Il existe une autre espèce à grosses fleurs, non moins jolie comme effet que notre plante des prairies, dont on peut faire des bouquets d'hiver se conservant longtemps.

B. — VULPIN DES PRÉS.

Plante vivace de 30 à 80 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies naturelles et artificielles un peu basses et humides.

C'est une de nos plus hautes Graminées et un de nos meilleurs fourrages verts ou en foin, recherché des chevaux, des vaches et autres animaux.

ÉGLANTIER.

Arbrisseau épineux de 1 à 3 mètres de hauteur, répandu dans les haies, les buissons et les bois.

C'est le rosier sauvage le plus commun en Europe. Quoiqu'il ne soit guère cultivé, il remplit un rôle important en horticulture, car c'est sur l'une de ses espèces qu'on greffe les belles variétés de roses de nos jardins, dont le nombre varie à l'infini.

Ses feuilles et fruits sont toniques et astringents et servent à ce titre en médecine. On a cru jadis que la racine pouvait guérir de la morsure des chiens enragés, ce qui a valu son nom à notre plante.

Avec les fruits bien mûrs (pas avant la fin de l'automne), on fait une excellente confiture de ménage ; mais il faut avoir soin de les débarrasser de leur peau et surtout des graines tout entourées de poils agaçants et bien connus sous le nom de *poil à gratter* ou *gratte-cul*. Cette confiture, qui exige beaucoup de sucre, fait l'objet d'un petit commerce en Alsace.

Nous ne pouvons aborder ici les roses cultivées, sur lesquelles on a déjà écrit des centaines de livres. A titre de curiosité nous dirons seulement que la fameuse essence de rose exige environ 6,000 kilos de fleurs pour un seul kilo de parfum qui se vend jusqu'à 3,000 francs.

Aux environs de Cannes, la Rose qui fournit le meilleur parfum pour la distillerie est cultivée en grand ; on estime moins le produit des Balkans où la culture est également très importante.

Haies et buissons. — Fleurit en mai et juin.



Églantier.

Rosier sauvage.

Rosa canina

— Rosacées. —

Bord des bois, prés secs. — Fleurit de mai en août.



Herbe d'or.

Grille-midi, Fleur du soleil.

Helianthemum vulgare.

— CISTINÉES. —

HERBE D'OR.

Plante vivace étalant ses rameaux sur le sol à 20 ou 30 centimètres, commune au bord des bois sablonneux, dans les prés secs et sur les coteaux arides.

Les fleurs ne durent qu'un jour, mais se succèdent pendant longtemps.

Autrefois employée comme vulnéraire, l'Herbe-d'Or ou Hélianthème est abandonnée de nos jours en médecine.

Elle est mangée par les animaux et n'offre aucune autre utilité.

LOTIER CORNICULÉ.

Plante vivace de 10 à 40 centimètres de hauteur. très commune dans les prés et les bois; elle est quelquefois cultivée.

Cette espèce, d'aspect très variable, tantôt velue, tantôt glabre, à feuilles plus ou moins larges et longues, constitue une très bonne nourriture pour les chevaux, les vaches et les moutons qui en sont friands.

Le Lotier corniculé s'accommodant de tous les terrains, de la sécheresse comme de l'humidité, mériterait d'être plus répandu. Mais le fruit s'ouvrant très facilement, il est assez difficile d'en recueillir des quantités de graines suffisantes pour être semées.

Les feuilles et les fleurs légèrement astringentes s'employaient autrefois dans la médecine comme vulnéraire.

Prés, bois et cultivé. — Fleurit de mai en octobre.



Lotier corniculé.

Trèfle cornu, Cornette, Lotier.

Lotus corniculatus.

— LÉGUMINEUSES. —

Prairies, champs. — Fleurit en mai et juin.



Vesce cultivée.

Vesce commune.

Vicia sativa.

— Légumineuses. —

VESCE CULTIVÉE.

Plante annuelle et bisannuelle à tige grimpante de 30 à 90 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies. les champs et fréquemment cultivée.

C'est une des espèces de ce genre les plus répandues, dont d'autres à fleurs plus petites, souvent disposées en grappes, se rencontrent dans les bois et les prairies.

La Vesce fournit un bon fourrage abondant et nutritif, quoique échauffant, et doit être mélangée avec de la paille ou d'autres herbes.

Les graines conviennent surtout aux pigeons, moins aux poules et aux canards.

Les Grecs dans l'antiquité préparaient des gâteaux avec la farine de Vesce, laquelle entre encore aujourd'hui, en partie, dans la composition du pain de quelques régions pauvres.

Les Grecs devaient avoir de bons estomacs, car ce pain est, dit-on, indigeste et de mauvais goût.

CORONILLE VARIÉE.

Plante vivace de 30 à 40 centimètres de hauteur, commune sur les collines, dans les prés secs et les clairières des bois.

Cette espèce, autrefois réputée comme vénéneuse quoique à tort, n'est broutée que rarement par les animaux. Avec ses jolies fleurs roses et blanches, elle produit un gracieux effet; sont emploi est nul.

Coteaux, bois. — Fleurit de mai en juillet.



Coronille variée.

Coronille bigarée, Faucille.

Coronilla varia.

— Légumineuses. —

Champs, moissons. — Fleurit de mai en septembre.



Anthémis des champs.
Fausse Camomille.
Anthemis arvensis.
— Composées. —

ANTHÉMIS DES CHAMPS

OU

FAUSSE CAMOMILLE.

Plante annuelle de 15 à 40 centimètres de hauteur, commune dans les champs et les moissons, répandant une faible odeur aromatique et peu agréable.

Elle ne trouve aucun emploi en médecine, à moins d'être confondue avec deux espèces qui lui ressemblent : la *Camomille romaine* et la *Camomille ordinaire*, dont la dernière est une des plantes les plus usitées dans les ménages en cas de légère indisposition ou de petite fièvre.

On cultive, sous le nom d'Anthémis, diverses espèces de Chrysanthèmes sous forme de petits arbrisseaux dans les jardins et surtout en pots. Ces plantes exigent d'être abritées l'hiver.

A. — MILLEPERTUIS.

Plante vivace de 25 à 60 centimètres de hauteur, très commune sur la lisière des bois, dans les lieux secs et incultes, sous les haies, aux bords des chemins.

Sur ses feuilles et ses fleurs, on voit une infinité de points transparents ressemblant à des trous ou pertuis (en vieux français) qui ont valu son nom à la plante.

Les fleurs jaunes broyées rendent un suc rougeâtre qui pourrait servir en teinturerie, dans la tannerie, et contiennent, notamment dans ce qui paraît être de petits trous, une huile utilisée comme vulnéraire et contre les rhumatismes. Elles ont une odeur aromatique et résineuse, un goût amer et astringent, et sont préconisées également contre les rhumes.

Au moyen âge cette plante passait pour être un des moyens les plus efficaces contre la sorcellerie.

B. — TRÈFLE COUCHÉ.

Plante annuelle de 10 à 30 centimètres de hauteur, répandue dans les prairies, les pelouses et aux bords des chemins.

Une des nombreuses espèces et variétés de Trèfles et bonne plante fourragère comme presque toutes les autres, quoique moins abondante et non cultivée.

Lisière des bois, lieux secs.
Fleurit de mai en août.

Prairies, pelouses.
Fleurit de mai en septembre.



A. — **Millepertuis.**
Hypericum perforatum.
— HYPÉRICINÉES. —

B. — **Trèfle couché.**
Trifolium procumbens.
— LÉGUMINEUSES. —

Prairies, lieux herbeux. — Fleurit de mai en septembre.



Trèfle des prés.
Trèfle rouge, Triolet.
Trifolium pratense.
— LÉGUMINEUSES. —

TRÈFLE DES PRÉS.

Plante vivace de 15 à 60 centimètres de hauteur, très commune dans les prairies et les lieux herbeux, aux bords des chemins, dans les bois, depuis la plaine jusqu'aux hautes montagnes et fréquemment cultivée.

C'est le Trèfle le plus commun et un excellent fourrage, mais un peu long à sécher dans le foin.

Les fleurs sont recherchées par les abeilles.

Il y a encore d'autres espèces communes dans les champs et les prairies : voici les deux meilleures et les plus fréquemment cultivées :

Le *Trèfle incarnat* annuel à belles fleurs purpurines donnant aux champs dans lesquels on le cultive un éclat sans pareil; sa culture s'étend de plus en plus depuis une soixantaine d'années.

Le *Trèfle rampant* vivace, à fleurs blanches parfois bordées d'un joli liseré rouge.

Le Trèfle couvre environ 600,000 hectares en France, plus que toutes les autres Légumineuses fourragères réunies; ses graines sont souvent falsifiées par addition de sable coloré.

Les Trèfles ne trouvent plus d'usage en médecine; on pourrait en manger les feuilles, âcres et un peu amères, en légumes.

On connaît la superstition que la trouvaille d'un rameau de trèfle à quatre feuilles — il n'en a habituellement que trois — doit porter bonheur.

SAINFOIN CULTIVÉ.

Plante vivace de 25 à 60 centimètres de hauteur, spontanée sur les coteaux secs et crayeux, surtout cultivée en grand.

Le Sainfoin ou Esparcette, nom qu'il porte aussi fréquemment, est une des meilleures plantes fourragères de la famille des Légumineuses. Tous les animaux la mangent avec avidité en herbe fraîche comme en foin; on donne les graines aux poules, qui en sont friandes.

Quelques autres espèces de Sainfoin sont particulières au Midi seulement, d'autres aux Alpes; la nôtre est la plus estimée.

Le Sainfoin ne trouve plus aucun usage en médecine; il est, après le Trèfle (voir page 48) et la Luzerne (voir page 72), notre plus importante plante fourragère de la famille des Légumineuses.

Pour ensemencer un hectare, il faut environ :

10 kilos de grains de Trèfle,
20 — — de Luzerne,
180 — — de Sainfoin.

La France absorbe chaque année pour une valeur d'environ 25 millions de francs de ces graines pour ensemencer ses prairies artificielles.

Cultivé dans les champs. — Fleurit en mai et juillet.



Sainfoin cultivé.
Esparcette.
Onobrychis sativa.
— LÉGUMINEUSES. —

Prés, pelouses, bord des bois. — Fleurit de mai en août.



Euphraise officinale.
Casse-lunette, Luminet.
Euphrasia officinalis.
— Scrofularinées. —

EUPHRAISE OFFICINALE.

Plante annuelle de 5 à 15 centimètres de hauteur, commune dans les prés, les pelouses, aux bords des chemins depuis la plaine jusqu'aux sommets même des hautes montagnes.

Elle varie beaucoup d'aspect suivant les endroits où on la trouve ; tantôt sa tige est simple, tantôt divisée en rameaux ; la forme et la dimension des feuilles, non moins que la grandeur et la coloration des fleurs, sont sujettes à des variations infinies.

Les principaux mérites de cette jolie espèce sont d'embellir nos pelouses et d'être broutée par les bestiaux.

L'Euphraise officinale jouissait autrefois d'une grande réputation comme moyen de fixer la mémoire et de guérir les inflammations des yeux, d'où ses noms populaires. Elle est abandonnée aujourd'hui pour ces usages.

CHIENDENT.

Plante vivace de 30 à 40 centimètres de hauteur, très commune dans les lieux cultivés et incultes ; elle est la plaie des champs et des jardins et répandue sur presque tout le globe.

Cette mauvaise herbe est très difficile à extirper des cultures ; sa racine articulée (ou plutôt tige souterraine) est généralement fort longue, trace au loin et s'enfonce profondément sous terre. Un seul rejet suffit pour la conserver ; il faut donc, afin d'empêcher sa multiplication, la déraciner totalement et la brûler.

Ses racines s'emploient en tisane rafraîchissante ; elles contiennent de la fécule.

Les bestiaux mangent assez volontiers la jeune plante, recherchée également par les chiens pour se faire vomir.

Les froments sont en botanique les plus proches parents du Chiendent.

Lieux cultivés et incultes. — Fleurit de juin en août.



Chiendent

Agropyrum repens.

— GRAMINÉES. —

Cultivé et prés secs calcaires. — Fleurit de mai en juillet.



Vulnéraire.

Trèfle jaune.

Anthyllis vulneraria.

— LÉGUMINEUSES. —

VULNÉRAIRE.

Plante vivace variant entre 10 et 30 centimètres de hauteur, commune dans les prés secs, sur les coteaux arides et rocailleux, surtout dans les terrains calcaires, également cultivée dans les prairies artificielles. Toute la plante est finement velue, notamment autour des fleurs.

Elle est très estimée comme plante fourragère et convient à tous les animaux.

La médecine s'en servait pour activer la cicatrisation des plaies. Elle entre dans la composition du *Thé suisse.*

Les fleurs jaunes contiennent une matière tinctoriale bleue ; avec les feuilles on peut teindre en jaune.

Sur les rivages de la mer, en Bretagne et en Normandie, on rencontre une variété à tiges hautes et très poilues, formant d'épaisses touffes. Les fleurs sont également jaunes.

Une autre jolie espèce un peu plus petite et à fleurs roses, l'*Anthyllis des montagnes*, est assez répandue dans les montagnes du Jura et de la Savoie.

GRANDE MARGUERITE.

Plante vivace à tiges dressées s'élevant de 30 à 60 centimètres, commune dans les prairies et les bois.

Une des plantes les plus saillantes dans nos prairies, mais un médiocre fourrage, car elle durcit en arrivant à maturité et en séchant.

Autrefois officinale, son usage en médecine est nul de nos jours. En Bosnie, les paysans la mettent sous les animaux domestiques, avec succès, paraît-il, pour les débarrasser des puces.

Tout le monde connaît les *Chrysanthèmes de Chine* et *du Japon* vivaces, à fleurs généralement doubles, fleurissant en automne, dont la vogue est si grande de nos jours : ils sont proches parents de la Grande Marguerite.

Ces Chrysanthèmes, en dehors de la beauté des couleurs et des formes de leurs fleurs variant à l'infini, offrent le grand avantage de se cultiver facilement par simples boutures, de fleurir tard et à un moment où presque toutes les autres fleurs ont disparu de nos jardins et, même coupées, de se conserver longtemps en bouquets.

Les *Chrysanthèmes à couronne* et *à carène,* espèces annuelles, sont au nombre de nos plus jolies plantes d'ornement en été.

La *Pyrèthre du Caucase*, plante ornementale très jolie, est cultivée dans les jardins sous le nom de *Pyrèthre rose*. Ses fleurs pulvérisées constituent la poudre insecticide bien connue.

Prairies et bois. — Fleurit de mai en juillet.



Grande Marguerite.

Marguerite des prés. Chrysanthème des prés. Œil-de-bœuf.

Leucanthemum vulgare.

— Composées. —

Champs et vignes.
Fleurit de juin en octobre.

Pied des murs, lieux cultivés.
Fleurit presque toute l'année.



A. — **Mouron rouge.**
Mouron mâle.
Anagallis arvensis.
— PRIMULACÉES. —

B. — **Mouron des oiseaux.**
Mouron blanc.
Stellaria media.
— CARYCPHYLLÉES. —

A. - MOURON ROUGE. — B. - MOURON BLANC.

Plantes annuelles grêles et rameuses, s'étalant sur le sol, longues de 15 à 40 centimètres, communes dans les champs, les vignes et les jardins.

Il faut bien se garder de confondre le *Mouron rouge*, nuisible, avec le *Mouron des Oiseaux* ou *blanc*, qui est utile ; ils appartiennent du reste à deux familles bien distinctes ; leurs noms populaires seuls sont cause de confusion.

Leur distinction est facile quand ils sont en fleurs ou en fruits, mais comme les feuilles du *Mouron rouge* sont vénéneuses, de même que les fleurs et les fruits, nous croyons utile de donner pour ces deux espèces les détails botaniques qui suivent.

Dans le *Mouron rouge*, les feuilles sont sessiles et opposées, c'est-à-dire sans tige et placées l'une en face de l'autre, tandis que celles du *Mouron blanc*, également opposées mais non soudées ensemble, sont munies d'un pétiole ou tige de feuille. De plus les fruits du *Mouron rouge* sont ronds ; ceux du *Mouron blanc* plus allongés et plus petits.

Les oiseaux de cage et de volière sont très friands du *Mouron blanc* ; peu suffit, quand par mégarde on leur en donne du *rouge*, pour les faire mourir : ces accidents dus à l'ignorance sont fréquents.

Une variété, le Mouron à petites fleurs bleues, fréquent aux mêmes endroits et aux mêmes époques, est tout aussi vénéneuse.

FENOUIL OFFICINAL.

Plante vivace à feuilles très fines de 60 à 90 centimètres de hauteur, et même au delà dans de bons terrains, commune sur les coteaux arides et dans les vignes, surtout dans les régions du Midi ; elle est souvent cultivée.

En médecine, on n'utilise que les graines aromatiques et stimulantes ; elles contiennent une huile employée en parfumerie.

Les feuilles et les fruits servent d'assaisonnement et de condiment ; la base épaisse et charnue des feuilles d'une variété nommée Fenouil de Florence est un légume recherché en Italie.

L'Anisette est en partie composée avec le Fenouil.

La famille des Ombellifères est une des plus importantes de notre flore ; cependant nous n'en figurons que deux espèces : c'est qu'un grand nombre de celles-ci se ressemblent énormément entre elles et ne sont pas faciles à reconnaître de prime abord. Il faut surtout observer la forme très variable du fruit. En réalité, il est nécessaire d'étudier la botanique pour les bien connaître.

Vignes, coteaux arides. — Fleurit en juillet et août.



Fenouil officinal.
Foeniculum officinale.
— Ombellifères. —

Prairies, herbages. — Fleurit de mai en août.



Centaurée Jacée.

Jacée des prés.

Centaurea jacea.

— Composées. —

CENTAURÉE JACÉE.

Plante vivace de 30 à 80 centimètres de hauteur, commune dans les prairies, les herbages et sur la lisière des bois.

A l'état jeune, c'est un assez bon fourrage, devenant dur à la floraison et en séchant.

La racine est amère et servait autrefois en médecine, ainsi que les fleurs et les fruits. On recommandait aussi de se gargariser avec de l'eau dans laquelle on avait fait macérer ses feuilles.

Son nom est tiré de la Mythologie, qui nous apprend qu'un Centaure, atteint par une flèche d'Hercule, aurait guéri sa blessure par l'application de cette plante.

ÉPINE-VINETTE.

Arbrisseau garni d'épines à la naissances des feuilles, atteignant 2 à 3 mètres de hauteur, assez fréquent dans les haies et buissons et planté comme arbuste d'ornement pour son feuillage, ses jolies fleurs jaunes et ses fruits pendant en grappe.

Ces fruits, d'un goût aigrelet et agréable qui peuvent être mangés crus avec du sucre, servent à faire des gelées, des limonades, des sirops très sains ; le jus peut remplacer celui du citron ; il nettoie bien l'argenterie.

La racine et l'écorce, ou plutôt la partie fibreuse entre l'écorce et le bois, ont été préconisés contre la jaunisse, mais ne valent pas le Quinquina ; on ne les utilise plus aujourd'hui que pour peindre en jaune.

Le bois jaunâtre et dur est employé en tabletterie et par les tourneurs : il fournit les dents de rateaux les plus durables.

Dans le voisinage d'un champ de blé, l'Épine-Vinette peut causer de sérieux dommages ; on doit même la détruire, suivant un décret du gouvernement. En effet, la rouille et le charbon du blé, maladies causées par un champignon microscopique, ne se développent d'abord que sur le dessous des feuilles de l'Épine-Vinette : emporté par le vent, ce champignon s'attaque aux épis des céréales aux dépens desquels il vit. Mélangé au grain, il lui donne des taches noires et peut rendre malades les personnes qui mangent du pain de cette provenance.

Haies et buissons. — Fleurit en mai et juin.



Épine-Vinette.

Vinettier.

Berberis vulgaris.

— BERBÉRIDÉES. —

Champs et moissons. — Fleurit de mai en août.



Pensée des champs.

Pensée sauvage.

Viola tricolor.

— Violariées. —

PENSÉE DES CHAMPS.

Plante annuelle, vivace quand elle est cultivée, de 10 à 20 centimètres de hauteur, très variable dans ses formes, commune au milieu des champs et des moissons, surtout dans les terrains maigres.

On l'emploie en médecine comme dépuratif contre les maladies de la peau.

Les botanistes ne sont pas d'accord sur la provenance exacte de la Pensée cultivée ou Pensée des jardins.

Les uns la font dériver de celle des champs, d'autres croient qu'elle est le résultat d'un croisement entre une espèce asiatique et la nôtre.

Ce qui est certain, c'est que la Pensée cultivée dans nos jardins est une plante très rustique, facile à cultiver, très décorative, offrant un choix de couleurs merveilleux, égayant nos jardins aussitôt les frimas de l'hiver passés. Beaucoup de spécialistes s'adonnent à sa culture couvrant des champs entiers aux environs de Paris.

MENTHE A FEUILLES RONDES.

Plante vivace de 25 à 40 centimètres de hauteur, commune dans les fossés, aux bords des chemins et des ruisseaux, dans les prairies irriguées et autres lieux humides.

Toutes les Menthes ont une odeur et un goût aromatiques plus ou moins agréables, bien caractérisés.

Elles sont assez difficiles à distinguer entre elles, car leurs formes varient beaucoup. On en trouve à feuilles crispées, plus ou moins grandes, rondes, pointues, dentées, à fleurs roses et blanches réunies en forme d'épis ou de boule, parfois placées entre les feuilles.

Notre espèce est une des plus communes. Celle qui sert le plus souvent en médecine comme stimulant, digestif et rafraîchissant est la *Menthe poivrée*. L'essence de Menthe, l'alcool de Menthe, les pastilles de Menthe, les crayons à migraine, la crême de Menthe, sont tous préparés avec l'huile volatile retirée des feuilles par la distillation. Ces feuilles préparées en infusion constituent également une bonne tisane. On recommande encore la Menthe contre le hoquet persistant.

Fossés, bords des chemins et ruisseaux. — Fleurit de juin en août.



Menthe à feuilles rondes.

Menthe sauvage, Baume.

Mentha rotundifolia.

— Labiées. —

Prairies humides, fossés. — Fleurit en mai et juin.



Grande Consoude.
Symphytum officinale.
— Borraginées. —

GRANDE CONSOUDE.

Plante vivace à tige forte dressée, couverte de poils rudes dans toutes ses parties, à fleurs blanches, jaunâtres, parfois roses et purpurines, haute de 50 à 80 centimètres, commune dans les prairies humides et aux bords des eaux.

Sa racine épaisse et charnue est seule utilisée encore en médecine, comme remède émollient et adoucissant contre les diarrhées.

Râpée et appliquée sur la peau en cas de brûlure, elle procure rapidement un soulagement de la douleur.

En Islande, les feuilles sont préparées et mangées comme les épinards.

On a préconisé dans ces derniers temps une espèce voisine, la *Consoude rugueuse du Caucase*, comme plante fourragère, mais les expériences qui ont été faites n'ont pas donné des résultats bien satisfaisants.

COQUELICOT.

Plante annuelle de 30 à 50 centimètres de hauteur, très commune dans les moissons et les champs.

C'est la joie des enfants dans les promenades à travers les champs. Quel bonheur de cueillir ces Coquelicots au ton écarlate, ne se fanant que trop vite ! On les associe en bouquets aux Bluets, à la Nielle et autres plantes étincelantes dans les blés, d'où le cultivateur est bien aise de les voir disparaître, ces parasites nuisant à la récolte et rendant le grain impur.

Ses fleurs, données en infusion, sont un calmant dans les bronchites et contre la toux des enfants ; elles font transpirer.

On cultive dans les jardins des variétés de Coquelicot à fleurs doubles et de coloris très variés.

Le *Pavot somnifère*, autre belle espèce cultivée dans nos jardins pour la beauté de ses fleurs et non leur odeur, car elle est désagréable comme celle de tous les Pavots, est la plus utile de cette famille.

De ses graines on retire l'huile d'œillette ; on en fait aussi des gâteaux et les boulangers en mettent sur les pains en guise d'ornement.

L'opium, ce puissant narcotique chinois, est également tiré du Pavot somnifère. Pour l'obtenir, on incise les fruits (têtes) tant qu'ils sont encore verts et on recueille le jus laiteux qui en découle après l'avoir fait sécher à l'air. La meilleure qualité vient de l'Orient.

La morphine et le laudanum, dangereux médicaments, en sont les préparations les plus connues.

Moissons et champs. — Fleurit de mai en août.



Coquelicot.
Pavot des champs.
Papaver Rhoeas.
— PAPAVÉRACÉES. —

Bois et haies. — Fleurit en mai et juin.



Stellaire holostée.

Langue d'oiseau, Collerette de la Vierge.

Stellaria holostea.

— Caryophyllées. —

STELLAIRE HOLOSTÉE.

Plante vivace très grêle, de 30 à 60 centimètres de hauteur, tres commune dans les clairières des bois et le long des haies.

C'est une jolie plante gracieuse sans utilité connue.

Autrefois on l'employait dans certaines maladies des yeux et contre les abcès. Ses propriétés trop peu actives l'ont fait délaisser.

HERBE AUX OIES.

Plante vivace à tige rampante produisant des rejets, à feuilles soyeuses, gris argenté en dessous, de 15 à 25 centimètres de hauteur, commune aux bords des chemins, des fossés et dans les prés humides.

Elle n'est plus guère usitée en médecine : les oies en mangent les feuilles, les porcs la racine.

Une autre espèce de Potentille ressemble assez au fraisier par ses feuilles et ses fleurs blanches, mais ses fruits ne sont pas charnus.

Le genre *Potentille* offre un assez grand nombre d'espèces très variables dans la forme des feuilles. Quelques-unes d'entre elles contenant du tanin sont astringentes et à ce titre parfois employées en médecine.

Leur intérêt comme application est des plus restreints.

On cultive sous le nom de *Potentille des jardins* deux ou trois espèces ornementales qui ont donné naissance à des hybrides très recherchés.

Bords des chemins et fossés, prés. — Fleurit de mai en juillet.



Herbe aux oies.

Ansérine, Argentine.

Potentilla anserina.

— ROSACÉES. —

Moissons et champs. — Fleurit de mai en août.



Liseron des champs.

Petit liseron, Clochette des blés, Robe de la Vierge.

Convolvulus arvensis.

— CONVOLVULACÉES. —

LISERON DES CHAMPS.

Plante vivace atteignant 20 à 70 centimètres de longueur, s'enroulant souvent autour des plantes voisines (comme le montre notre figure, où elle a choisi l'avoine comme support), fréquemment aussi couchée sur le sol, lorsqu'elle ne trouve pas d'appui, très commune dans les moissons, les champs et les prairies.

C'est une mauvaise herbe nuisible aux cultures et difficile à détruire, car ses racines tracent profondément. Cependant sa présence rend la paille fourragère et les lapins et les bestiaux la mangent volontiers.

La racine est légèrement purgative: les feuilles étaient réputées autrefois comme vulnéraires.

Une autre espèce, le *Liseron des haies*, dont les fleurs sont généralement blanches, et les feuilles plus grandes que celles du Liseron des champs, atteint de 2 à 3 mètres de hauteur.

C'est une jolie plante simple et élégante.

On cultive dans les jardins le *Liseron tricolore* ou *Belle de jour* ayant de grandes fleurs blanches et roses qui en font un ornement très recherché.

Le *Volubilis*, de la même famille, belle plante grimpante cultivée sur les fenêtres et dans les jardins, est très ornemental.

Les fleurs des Liserons se ferment au soir.

La racine de Jalap, purgatif énergique, très employé en médecine, est celle d'un autre Liseron indigène au Mexique.

La Patate est également une Convolvulacée.

GRANDE CHÉLIDOINE.

Plante vivace haute de 30 à 60 centimètres, très commune sur les vieux murs, dans les décombres, le long des haies et aux bords des chemins.

Espèce *vénéneuse*, à odeur désagréable, évitée par tous les animaux.

La tige et les feuilles contiennent un suc jaune, âcre et caustique, ayant sur la peau une action corrosive assez intense. Les gens de la campagne s'en servent pour faire passer les verrues, et l'emploient encore, additionnée d'eau, contre les ophtalmies, d'où le nom populaire d'éclaire.

La racine fournit une belle couleur jaune, mais peu stable.

Son nom vient du grec et signifie hirondelle. Les anciens avaient constaté que la durée de sa floraison coïncidait avec celle de la présence des hirondelles.

Vieux murs, décombres, haies. — Fleurit de mai en septembre



Grande Chélidoine.

Grande Éclaire, Herbe aux verrues.

Chelidonium majus.

— PAPAVÉRACÉES. —

Lieux sablonneux et arides. **Prairies, lieux herbeux humides.**

Fleurit de juin en septembre. Fleurit de mai en août.



A. — **Œillet des Chartreux.**
Œil de perdrix.
Dianthus carthusianorum.

B. — **Coucou.**
Œillet de Janseniste.
Lychnis flos-cuculi.

— Caryophyllées. —

Vieux murs, décombres, haies. — Fleurit de mai en septembre.



Grande Chélidoine.

Grande Éclaire, Herbe aux verrues.

Chelidonium majus.

— PAPAVÉRACÉES. —

Lieux sablonneux et arides.
Fleurit de juin en septembre.

Prairies, lieux herbeux humides.
Fleurit de mai en août.



A. — **Œillet des Chartreux.**
Œil de perdrix.
Dianthus carthusianorum.

B. — **Coucou.**
Œillet de Janseniste.
Lychnis flos-cuculi.

— Caryophyllées. —

A. — ŒILLET DES CHARTREUX.

Plante vivace haute de 15 à 40 centimètres, assez commune sur les coteaux et autres lieux arides et sablonneux.

On prétend que les Chartreux ont été les premiers à la cultiver.

Elle n'a guère d'utilité.

D'autres espèces ont pris sa place dans les jardins, telles que l'*Œillet des poètes*, l'*Œillet des fleuristes*, l'*Œillet de Chine*, la *Mignardise*, etc., à fleurs rouges, roses, blanches et panachées, simples et doubles et d'un parfum agréable.

Il y a encore l'*Œillet d'Inde* (Tagetes) à fleurs jaunes, très différent des autres œillets et qui appartient à la famille des Composées.

Comme espèces indigènes, les montagnes nous offrent encore des types très variés.

B. — COUCOU.

Plante vivace atteignant de 30 à 50 centimètres de hauteur, commune dans les prairies et les lieux herbeux humides, surtout au moment où les prés sont en pleine vigueur.

Les fleurs, élégamment découpées, en font une jolie plante décorative, mais ce n'est qu'une mauvaise herbe dont les animaux ne veulent pas. Nous n'en connaissons aucun usage.

A. — PIED D'ALOUETTE DES BLÉS.

Plante annuelle haute de 30 à 60 centimètres, commune dans les moissons.

C'est une mauvaise herbe, nuisible aux cultures; les graines, autrefois employées en médecine, sont âcres et passent pour vénéneuses.

Le promeneur cueillant ses fleurs, ainsi que celles de la *Nielle* (voir page 72), rend service au cultivateur en le débarrassant de ces fléaux.

On cultive dans les jardins des espèces de Pied d'Alouette, très décoratives, à nombreuses fleurs simples et doubles, de couleurs et nuances très variées.

B. — BLUET.

Plante annuelle de 40 à 80 centimètres de hauteur, très commune dans les moissons.

Sa présence nuit aux cultures, quoiqu'elle ne soit pas vénéneuse comme le Pied d'Alouette.

Dans l'antiquité, on s'en servait contre les piqûres des scorpions, puis dans les maladies des yeux. Tous ces usages sont aujourd'hui délaissés.

Le *Bluet des Montagnes*, à l'état sauvage dans la Suisse, la Savoie, le Dauphiné et l'Auvergne, est une autre belle espèce assez semblable, mais moins haute, à grandes fleurs bleues ou roses, assez fréquemment cultivée dans les jardins.

Moissons. — Fleurissent de juin en août.



A. — **Pied d'alouette des blés.**
Delphinium consolida.
— RENONCULACÉES. —

B. — **Bleuet.**
Bluet, Barbeau, Casse-lunette.
Centaurea cyanus.
— COMPOSÉES. —

Décombres, voisinage des habitations. — Fleurit de mai en septembre.



Mauve à feuilles rondes.

Petite mauve.

Malva rotundifolia.

— Malvacées. —

MAUVE A FEUILLES RONDES.

Plante vivace haute de 20 à 40 centimètres, assez commune dans les décombres et le voisinage des habitations et aux bords des chemins.

Les fleurs et les feuilles sont émollientes et laxatives; les fleurs entrent dans la composition de la tisane bien connue sous le nom de *Quatre fleurs* (les trois autres sont généralement le Coquelicot, la Violette et la Bourrache), dont on se sert couramment pour guérir les toux persistantes et d'autres petites affections des bronches et des poumons.

Une autre espèce, la *Grande Mauve*, dont la forme des feuilles est plus incisée que la nôtre et qui atteint des dimensions plus grandes, est tout aussi commune et sert aux mêmes usages.

La *Rose Trémière,* cultivée dans les jardins, la *Guimauve*, plante médicinale, et le *Coton*, plante textile, appartiennent également à la famille des Malvacées.

CHICORÉE SAUVAGE.

Plante vivace de 30 centimètres à 1 mètre de hauteur, commune aux bords des chemins, dans les lieux incultes et les prairies sèches.

Elle est très amère, surtout la racine, employée contre les constipations et comme dépuratif.

Quelquefois utilisée comme plante fourragère, la Chicorée sauvage ne devient réellement utile à l'homme que par la culture, devenue beaucoup trop importante aux yeux des amateurs de café pur.

La fameuse *Chicorée* additionnée si fréquemment de nos jours au café « pour lui donner de la couleur », provient d'une variété de notre plante à grosse racine. Celle-ci, torréfiée et réduite en poudre, se vend à peine au quart du prix d'une qualité moyenne de café, ce qui explique quelle place ce succédané a pu prendre dans l'économie domestique.

Le café mélangé à ce produit perd son arome, ainsi que son effet tonique, et ne prend de la chicorée que son amertume bien connue.

A l'état vert, la Chicorée cultivée dans nos jardins rencontre moins de détracteurs. On la mange en salade et en légume. Abritée en cave contre la lumière, c'est notre plante sauvage qui fournit cette belle salade d'hiver, d'un jaune clair, que tout le monde connaît sous le nom de Barbe-de-Capucin.

L'*Escarole*, ou plus correctement *Scarole*, et la *Chicorée frisée* sont deux types de salades issues d'une autre espèce de Chicorée, originaire de l'Inde et dont la culture maraîchère s'est emparée.

Lieux incultes, bords des chemins. — Fleurit de juillet en septembre.



Chicorée sauvage.
Cichorium Intybus.
— Composées. —

Champs et vignes. — Fleurit de juin en septembre.



Souci des champs.

Souci des vignes.

Calendula arvensis.

— Composées. —

SOUCI DES CHAMPS.

Plante annuelle de 10 à 25 centimètres de hauteur, très commune dans les champs, les vignes et les jardins, en fleur depuis les premiers beaux jours jusqu'à l'entrée de l'hiver.

C'est une mauvaise herbe, envahissant les cultures dont elle est difficile à extirper, car ses fleurs, se renouvelant presque sans cesse, laissent tomber à leur maturité une infinité de graines douées de facultés germinatrices très grandes.

Malgré son odeur désagréable, les bestiaux la mangent volontiers; on dit qu'elle donne de bon lait aux vaches. Les fleurs peuvent servir pour teindre en jaune et sont employées parfois aussi pour colorer le beurre.

Le Souci des Champs n'est plus guère usité en médecine.

On cultive dans les jardins une espèce à grandes fleurs, simples ou doubles, d'un beau jaune doré, aussi envahissante par ses graines que celle des champs.

GRANDE CUSCUTE.

Plante annuelle dépourvue de feuilles, vivant enroulée en parasite sur certaines plantes de son voisinage, notamment celles cultivées. Les petites fleurs, presque rondes, se trouvent généralement agglomérées en boule.

La Cuscute se reproduit de graines, donnant naissance à des tiges très fines, d'un vert jaunâtre variant jusqu'au rouge. Bientôt la tige se détache de la racine et s'enroulant autour de la plante qui lui offre une hospitalité bien involontaire, elle en tire sa nourriture en lui enfonçant des espèces de suçoirs dans les parties les moins dures. Ainsi privée de racine, elle ne peut vivre qu'aux dépens des autres plantes.

Il y a un grand nombre d'espèces et de variétés de Cuscutes, dont la différence, assez difficile à établir, réside dans les dimensions et les écailles de la fleur.

On trouve ces redoutables parasites sur le Chanvre (comme le montre notre planche), le Lin, le Houblon, la Luzerne, le Trèfle, le Thym, l'Ortie, la Bruyère et bien d'autres plantes. Le Chanvre et le Houblon, à fibres dures, résistent le mieux à ce fléau. Quant aux autres plantes, elles périssent souvent jusqu'à la racine quand la Cuscute s'y attache. Lorsque l'on constate sa présence, il faut tout couper jusqu'au ras du sol, plante nourricière et parasite, et ne pas attendre que les graines de Cuscutes soient prêtes à murir.

On attache avec raison une grande importance à acheter de la graine de Luzerne exempte de Cuscute qui se vend 2 à 3 fois plus cher que de la graine ordinaire. On ne peut l'obtenir que par un triage soigné.

Vit en parasite sur l'ortie, le chanvre et le houblon.
Fleurit de juin en août.



Grande Cuscute.
Teigne, Barbe de moine.
Cuscuta major.
— Cuscutacées. —

Moissons et champs. — Fleurit de juin en août.



Nielle.

Alène.

Agrostemma githago.

— Silénées. —

NIELLE.

Plante annuelle de 60 centimètres à 1 mètre de hauteur, très commune dans les moissons, surtout dans les champs de blé et de seigle.

Ses graines sont *vénéneuses*. Quand on ne prend pas soin de couper ou d'arracher cette plante avant qu'elle ne mûrisse, ses nombreuses graines noires se répandent dans le blé et, mêlées à celui-ci, en rendent la farine nuisible à la santé. On reconnaît la farine impure à son aspect d'un noir bleuâtre. Dans les campagnes on envoie les enfants aux champs « alèner » les blés, c'est-à-dire arracher la Nielle.

Les animaux ne mangent pas cette plante, dont les racines et les graines sont parfois employées en médecine comme purgatifs et contre les éruptions de la peau. Il faut en user avec précaution.

LUZERNE CULTIVÉE.

Plante vivace de 40 à 80 centimètres de hauteur, quelquefois spontanée dans les prés et aux bords des chemins, mais surtout cultivée en grand dans les champs.

C'est avec le Trèfle (voir page 48) et le Sainfoin (voir page 49) notre plus précieuse plante fourragère de la grande famille des Légumineuses. La Luzerne a de profondes racines et fournit pendant douze années et plus, jusqu'à trois et même quatre coupes par an d'un fourrage abondant très aimé des bestiaux.

Elle a de redoutables ennemis dans le règne végétal et le règne animal : la Cuscute, plante parasite qui s'attache à sa tige (voir page 71); le hanneton, sous forme de ver blanc qui dévore ses racines, et encore un charançon, insecte coléoptère qui la dépouille de ses feuilles. L'écume blanche que l'on voit assez souvent sur ses feuilles et ses fleurs, provient des larves d'un petit insecte hémiptère qui enlève la sève à notre plante. Même un champignon microscopique lui cause d'assez sérieux ravages en s'attaquant aux racines et faisant périr ainsi toute la plante.

Il faut espérer que les études persévérantes entreprises de nos jours par les savants finiront par faire découvrir des remèdes contre tous ces maux.

La *Luzerne tachée*, espèce voisine, est également employée comme fourrage.

Cultivé dans les champs. -- Fleurit de juin en septembre.



Luzerne cultivée.
Medicago sativa.
— Légumineuses. —

Bord des eaux et marais. — Fleurit de mai en juillet.



Iris jaune.

Glaïeul des marais, Flambe d'eau.

Iris Pseudacorus.

— Iridées. —

IRIS JAUNE.

Plante vivace à racine épaisse et traçante, atteignant de 50 à 80 centimètres de hauteur, commune aux bords des étangs, rivières, ruisseaux, canaux, fossés et dans les marais.

C'est une belle plante décorative, mais vénéneuse pour les animaux qui, d'ailleurs, n'en mangent pas. Grâce à ses longues racines, elle retient les terres et consolide ainsi les rives des cours d'eau et des étangs. Ces racines contenant du tanin sont utiles en teinturerie et dans la fabrication de l'encre.

Une autre espèce, l'*Iris d'Allemagne,* à grandes fleurs bleues ou violacées et que l'on ne trouve que dans les endroits secs, souvent aussi cultivée dans les jardins, est recherchée comme plante décorative. Sa racine fraîche répand une odeur désagréable, se changeant en parfum lorsqu'elle est desséchée, et sert alors à faire des sachets pour aromatiser le linge, etc.

L'*Iris de Florence*, espèce à fleurs blanches des régions méridionales, dont la racine à l'état *sec* est également odoriférante, est souvent donnée aux enfants qui font leurs dents. Cette pratique est nuisible, car elle peut occasionner des troubles d'estomac. Cette espèce est la plus employée en parfumerie.

On cultive un très grand nombre d'espèces et de variétés d'Iris, toutes très ornementales. Les *Crocus* et les *Glaïeuls* de nos jardins appartiennent à la même famille que l'Iris. Une espèce de Crocus est bien connue comme produisant le *Safran*, utilisé par les cuisiniers et pâtissiers pour colorer les pâtes, etc.

ORCHIS A LARGES FEUILLES.

Plante vivace de 30 à 70 centimètres de hauteur, commune dans les prairies humides. C'est une des Orchidées les plus répandues dans nos régions.

Les plus belles et celles aux formes les plus étranges se trouvent dans les pays chauds.

Nos Orchidées indigènes sont cependant assez intéressantes pour mériter l'attention que les botanistes ne leur refusent point du reste, loin de là. Ce sont des plantes fréquemment étudiées, surtout à cause de leurs formes hybrides variant à l'infini. C'est avec elles que le célèbre Darwin a établi l'importance du rôle de la fécondation des fleurs par les insectes.

Souvent la culture des Orchidées indigènes a été tentée, mais comme elles exigent un sol particulier, bien aéré et quelques autres soins, elles ne sont devenues qu'exceptionnellement les hôtes de nos jardins.

Par contre, les fleurs coupées se conservent bien; presque toutes ont un parfum agréable.

On utilise les bulbes ou racines de certaines Orchidées pour préparer le Salep, produit nutritif et fortifiant, qu'on donne aux enfants dans du lait ou du bouillon.

L'espèce la plus utile est indigène dans les contrées tropicales de l'Amérique, où elle vit grimpant en parasite sur des arbres à écorce molle. Elle nous fournit le fruit long, ou gousse, bien connu sous le nom de Vanille; sa culture est très importante au Mexique, à Bourbon et à Java. La qualité la plus estimée est celle qui se couvre naturellement de cristaux blancs affectant la forme d'aiguilles très fines, appelés givre.

Bois et prairies humides. — Fleurit en mai et juin.



Orchis à larges feuilles.
Pentecôte.
Orchis latifolia.
— ORCHIDÉES. —

OPHRYS-ABEILLE.

Plante vivace de 15 à 40 centimètres de hauteur, peu commune dans les prairies sèches et sur les coteaux calcaires.

Les *Ophrys* se distinguent des *Orchis* par l'absence complète de l'éperon qui se prolonge sur le côté de la fleur opposé à l'ouverture.

Les fleurs d'Ophrys affectent assez souvent des formes d'insectes; on a cru y reconnaître l'abeille, le bourdon, la mouche, l'araignée, etc., et on les a baptisées de ces noms.

L'imagination du promeneur verra ce qu'il en doit penser.

Les Ophrys fournissent du Salep comme les autres Orchidées.

Coteaux secs calcaires. — Fleurit en mai et juin.



Ophrys Abeille.
Ophrys apifera.
— ORCHIDÉES. —

Bois, pâturages, rochers.
Fleurit de juin en août.

Bois, taillis, prairies humides.
Fleurit de juin en septembre.



Campanule à feuilles rondes.
Clochette.
Campanula rotundifolia.
— Campanulacées. —

Petite Centaurée.
Herbe à la fièvre.
Erythraea Centaurium.
— Gentianées. —

A. — CAMPANULE A FEUILLES RONDES.

Plante vivace à tige grêle, de 15 à 20 centimètres de hauteur, commune dans les bois, les pâturages et les lieux incultes rocailleux.

Cette espèce, caractérisée par ses feuilles rondes à la base, fines et longues sur la tige, est la plus répandue de toutes les Campanules dans la plaine. Les plus jolies espèces sont particulières aux montagnes; une seule, cultivée même dans les jardins, est utile comme plante potagère, c'est la *Campanule-Raiponce*, dont la racine et les jeunes feuilles sont mangées en salade.

On cultive dans les jardins un grand nombre de jolies espèces de Campanules, notamment la C. pyramidale, la C. cloche, la C. à feuilles de pêcher, toutes très décoratives.

B. — PETITE CENTAURÉE.

Plante annuelle de 20 à 40 centimètres de hauteur, commune dans les bois, les taillis et les prairies humides.

Ses fleurs sont un des remèdes populaires les plus employés contre les fièvres, les dérangements d'estomac et le manque d'appétit. Il ne faut pas en abuser : au plus 10 à 15 grammes de fleurs par litre d'eau.

Son goût est très amer, analogue à celui des Gentianes.

A. — RÉSÉDA SAUVAGE.

Plante bisannuelle, atteignant 15 à 40 centimètres de hauteur, très commune dans les lieux secs, les décombres, les carrières et aux bords des champs et des chemins.

Espèce moins élancée et moins haute, mais plus ramifiée et étalée que la suivante, dont elle se distingue encore par une différence dans le feuillage.

Les feuilles, âcres, sont inusitées en médecine. Les fleurs sont sans odeur.

Le *Réséda odorant*, originaire d'Égypte, est une des plantes de jardins les plus aimées pour son doux parfum.

B. — GAUDE.

Plante bisannuelle haute de 40 à 80 centimètres, parfois même au delà, très répandue aux mêmes endroits que le Réséda sauvage, dont elle se distingue surtout par sa tige très élancée, souvent droite comme un cierge, et ses fleurs serrées en long épi.

La racine est apéritive, les feuilles sont âcres et étaient employées pour faire transpirer, ainsi que contre le ver solitaire. Toutes ces applications sont délaissées.

La Gaude est néanmoins une plante utile dans l'industrie par la belle matière tinctoriale qu'elle contient, appelée Lutéoline et qui sert à teindre la soie en jaune. On la cultive même parfois en grand pour cet usage.

Lieux secs, décombres, carrières. — Fleurissent de juin en août.



A. — **Réséda sauvage.**
Reseda lutea.

B. — **Gaude.**
Reseda luteola.

— RÉSÉDACÉES. —

Lieux cultivés, décombres. — Fleurit en juin et juillet.



Bourrache.
Borrago officinalis.
— BORRAGINÉES. —

BOURRACHE.

Plante annuelle de 25 à 50 centimètres de hauteur, assez répandue dans les lieux incultes, les décombres et auprès des lieux cultivés, et quelquefois cultivée dans les jardins.

C'est un remède très populaire et pouvant rendre service dans les rhumes et les bronchites. On fait, pour cela, bouillir 8 à 10 grammes de fleurs dans un litre d'eau, boisson qui fait transpirer. La Bourrache peut être prise en infusion théiforme.

Les jeunes feuilles d'un goût un peu sucré se mangent en salade.

Les fleurs fournissent une belle couleur bleue; elles sont souvent visitées par les abeilles.

Un grand nombre d'autres espèces de la famille des Borraginées, à laquelle appartient notre plante, sont importantes en médecine.

OSIER FLEURI.

Plante vivace haute d'un demi-mètre à un mètre et demi, commune dans les bois découverts, sur les talus de chemins de fer et les collines sablonneuses bien exposées au soleil, assez rare aux environs de Paris.

Les jeunes pousses sont mangées en légumes dans quelques contrées ; les feuilles servent à falsifier la bière. La racine est astringente et passait chez les Grecs, dans l'antiquité, pour rendre le vin gai quand on l'y faisait macérer. La matière cotonneuse entourant les graines serait, paraît-il, excellente pour faire des mèches de lampes.

L'osier fleuri est une belle plante décorative ne déparant aucun jardin.

Une plante bien connue, le *Fuchsia*, appartient à la même famille que la nôtre ; elle est indigène au Chili.

Bois, haies, talus des chemins de fer. — Fleurit de mai en août.



Osier fleuri.

Laurier de Saint-Antoine.

Epilobium spicatum.

— ONAGRARIÉES. —

Haies, buissons, bois. — Fleurit de juin en septembre.



Clématite des haies.
Herbe aux gueux.
Clematis Vitalba.
— RENONCULACÉES. —

Bois, haies, talus des chemins de fer. — Fleurit de mai en août.



Osier fleuri.

Laurier de Saint-Antoine.

Epilobium spicatum.

— ONAGRARIÉES. —

Haies, buissons, bois. — Fleurit de juin en septembre.



Clématite des haies.

Herbe aux gueux.

Clematis Vitalba.

— Renonculacées. —

CLÉMATITE DES HAIES.

Arbuste ou mieux liane dont le tronc atteint jusqu'à 4 centimètres d'épaisseur et dont les tiges grimpantes s'étendent à plusieurs mètres de longueur, commun dans les haies et les clairières des bois et sur de vieux murs.

Toutes les parties de cette plante sont âcres, *vénéneuses* et vésicantes. On les a employées contre les rhumatismes et la goutte, et il paraît que leur usage *externe* offre des avantages sur d'autres médicaments trop énergiques ou dangereux dans certaines maladies. Mais il faut se garder d'administrer aucune partie de cette plante comme remède *interne*.

Autrefois, des mendiants qui avaient reconnu que le jus de cette plante produisait sur la peau des ulcères peu profonds et faciles à guérir, s'en servaient pour se faire volontairement des plaies sur tout le corps et attirer ainsi sur eux la pitié des passants. Le nom populaire d'*Herbe aux gueux* est dû à cette pratique.

Les tiges flexibles servent de liens ; on en fait des ruches pour les abeilles et des paniers là où de meilleurs matériaux font défaut.

Les *Clématites à grandes fleurs*, variant du blanc au violet foncé en passant par tous les tons intermédiaires de lilas et rose, ont conquis une grande faveur dans la décoration des jardins. Ce sont toutes des plantes grimpantes.

On peut encore citer comme espèces ornementales les *Clématites odorantes*, de *montagne*, etc.

BRUNELLE COMMUNE.

Plante vivace haute de 10 à 30 centimètres, très commune dans les prairies, aux bords des chemins et sur la lisière des bois.

Ses fleurs sont habituellement bleuâtres ; on en trouve parfois de purpurines et de blanches. Elles sont recherchées par les abeilles.

Les feuilles, d'un goût amer et astringentes, peuvent être mangées en salade ou en légume lorsqu'elles sont encore jeunes.

Inusitée en médecine, cette plante est un assez bon fourrage mangé volontiers par les vaches et les moutons.

La *Mélisse*, la *Lavande*, le *Romarin*, l'*Hysope* sont d'autres espèces de la même famille que la Brunelle, mais à l'encontre de celle-ci très employées en médecine (1).

Une autre Labiée, indigène en Chine, fournit le *Patchouly*, ce parfum aussi nuisible à ceux qui en font usage qu'insupportable à ceux qui se trouvent en sa présence. Le Patchouly semble détrôné aujourd'hui par un « parfum » non moins violent et pénétrant appelé *Amaryllis*, laissant des traces encore pendant des minutes après le passage de la personne qui s'en est servie.

Le *Musc*, ce troisième cauchemar des organes olfactifs délicats, est un produit animal.

(1) On les trouve plus souvent cultivées dans les jardins qu'à l'état sauvage, autrement nous les eussions représentées dans notre ouvrage.

Prairies, bords des chemins, bois. — Fleurit de juin en août.



Brunelle commune.

Brunette, Charbonnière.

Brunella vulgaris.

— Labiées. —

Prairies et pâturages humides. — Fleurit de mai en juillet.



Salsifis des prés.

Salsifis bâtard, Barbe de bouc.

Tragopogon pratensis.

— Composées. —

SALSIFIS DES PRÉS.

Plante vivace haute de 30 à 80 centimètres, commune dans les prairies et les pâturages humides.

Ses belles fleurs jaunes s'ouvrent au petit jour et se referment dès que la chaleur solaire devient trop ardente, souvent dès neuf heures du matin. La racine est comestible.

Il ne faut pas confondre le Salsifis des prés avec le *Salsifis blanc* à fleurs violettes et racine blanche et la *Scorzonère d'Espagne* à fleurs jaunes et racine extérieurement noire, légumes tous deux connus le plus souvent sous le même nom de Salsifis.

Les Salsifis sont un aliment sain et léger.

L'espèce dont il est question ici constitue à l'état vert une bonne nourriture pour les bestiaux, mais comme elle sèche difficilement dans les foins, il conviendrait plutôt de la détruire dans les prairies quand elle y serait devenue trop envahissante.

Le Salsifis ne trouve plus d'usage en médecine.

SERPOLET.

Plante vivace s'étalant sur le sol en nombreux rameaux formant d'épaisses touffes de 10 à 20 centimètres de hauteur ; ses jolies fleurs purpurines la couvrent parfois entièrement. Elle est commune dans les pelouses et sur les coteaux secs.

Son odeur agréable et aromatique est due à la présence, dans les parties fleuries, d'une huile volatile dont on retire le *Thymol*, produit antiseptique sans l'odeur désagréable et exempt des dangers que présente l'emploi de l'acide phénique, mais moins énergique aussi que celui-ci.

Le Serpolet sert beaucoup en parfumerie et bien plus comme assaisonnement que comme médicament.

On recommande le jus frais exprimé de cette plante, contre les piqûres d'insectes et les brûlures d'orties.

Le *Thym commun*, espèce ligneuse cultivée dans les jardins comme plante culinaire, a les mêmes propriétés que le Serpolet ; son odeur est plus forte, son action plus énergique.

Pelouses, coteaux secs. — Fleurit de juin en septembre.



Serpolet.

Thym sauvage.

Thymus serpyllum.

— Labiées. —

Décombres, lieux incultes. — Fleurit en juillet et août.



Pomme épineuse.
Stramoine.
Datura Stramonium.
— Solanées. —

POMME ÉPINEUSE.

Plante annuelle à tige forte, haute de 40 à 120 centimètres, très commune dans les décombres, les lieux incultes, le voisinage des habitations, et aux bords des chemins.

Ses feuilles, fleurs et fruits, surtout les graines, sont *très vénéneux;* leur odeur est désagréable, le goût amer et repoussant.

C'est une des plantes de nos régions les plus dangereuses, ayant les mêmes propriétés que la *Jusquiame* (voir page 39) et la *Belladone*, autres espèces de la même famille que notre plante ; lorsqu'on brûle celle-ci, sa fumée même est toxique.

Il faut se méfier de la belle apparence de ses fleurs et de ses fruits (assez semblables à ceux du Marronnier) et ne pas les laisser aux mains des enfants, de crainte d'accidents.

Comme la graine prolonge le sommeil et augmente l'appétit, certains éleveurs en donnent chaque matin une très légère quantité aux porcs qu'ils veulent engraisser et aux chevaux amaigris. Cet usage a souvent compromis la santé des bêtes et fait tourner en perte le profit du trop cupide propriétaire.

Certaines espèces de *Datura*, notamment les *D. arborea*, *ceratocaula* et *fastuosa*, sont de très belles plantes d'ornement.

A. — BARDANE COMMUNE.

Plante bisannuelle très touffue, ayant l'aspect d'un petit arbuste, haute de 60 à 120 centimètres, commune dans les lieux incultes et aux bords des routes.

Cette plante se distingue des Chardons, surtout en ce qu'elle n'a point de feuilles piquantes. Ses capitules (on nomme ainsi la réunion des fleurs en faisceau chez les Composées) en forme de boule, varient beaucoup comme dimension ; ils sont garnis de petits crochets par lesquels ils s'accrochent facilement aux vêtements des passants.

La racine de la Bardane est très amère ; en infusion elle active la transpiration et s'emploie contre les douleurs rhumatismales et certaines maladies de la peau.

B. — GRATTERON.

Plante annuelle à tige quadrangulaire grêle et cassante, longue jusqu'à 1 mètre et plus, très commune dans les buissons et les haies, qui lui servent de soutien pour s'élever de terre.

Le Gratteron possède (ainsi que d'autres plantes) la propriété de faire cailler le lait. Les fruits, garnis de petits poils crochus, s'attachent aux vêtements.

Les racines peuvent fournir une couleur rouge, de même qu'une autre plante de cette famille, la *Garance*, autrefois cultivée en grand, mais abandonnée depuis la découverte des couleurs d'aniline.

Signalons encore deux importantes espèces de la famille des Rubiacées, le *Caféier* et l'*Arbre à Quinquina*, indigènes ou cultivés dans les régions tropicales.

Lieux incultes, bords des routes. Buissons, haies.

Fleurissent de juin en septembre.



A. — **Bardane commune.**
Glouteron, Herbe aux teigneux.
Lappa minor.
— Composées. —

B. — **Gratteron.**
Caille-lait.
Galium aparine.
— Rubiacées. —

Moissons, champs, lisière des bois. — Fleurit de juin en août.



Compagnon blanc.
Œillet blanc.
Lychnis dioica.
— Caryophillées. —

COMPAGNON BLANC.

Plante vivace haute de 40 à 70 centimètres, commune dans les moissons, les champs, les prairies, et sur la lisière des bois.

Ses fleurs, ordinairement blanches, varient parfois jusqu'au rose, s'ouvrent au soir et exhalent un agréable parfum.

La racine, comme celle des *Saponaires*, autres plantes de la famille des Caryophyllées, assez semblables à la nôtre, a la faculté de produire une mousse savonneuse et remplaçait autrefois le savon.

On cultive dans les jardins une variété à fleurs doubles, mais surtout une autre espèce, le *Lychnis de Chalcédoine*, à fleurs rouge-carmin ou vermillon foncé, formant un épais bouquet d'un bel effet; la forme des pétales rappelle celle de la Croix de Malte ou de Jérusalem dont le nom lui est resté.

Les Œillets sont proches parents des Lychnis.

HOUX.

Arbrisseau conservant son feuillage vert, coriace et épineux même pendant l'hiver, sous la neige, haut de 2 à 3 mètres et quelquefois plus, commun dans les bois montueux et souvent planté en haies très défensives.

Il fleurit blanc, en mai et juin, d'une façon peu apparente et se rencontre plus souvent en fruit vers l'automne et l'hiver. Notre figure le montre en fruit.

Les feuilles, un peu âcres, légèrement astringentes, sont employées contre les fièvres intermittentes, les coliques et les faiblesses d'estomac ; les baies (fruits) sont purgatives et un aliment très recherché par les oiseaux, les grives notamment.

En faisant macérer l'intérieur de l'écorce, on obtient une sorte de colle verte connue sous le nom de glu des oiseleurs, dont on peut aussi se servir pour faire mûrir les abcès.

Le bois est blanc, tenace, pesant et dur, se polit facilement et est employé par les tourneurs, tabletiers et fabricants de fouets.

C'est un des plus beaux arbrisseaux d'ornement des bois, souvent introduit dans nos jardins, où l'on est parvenu à en produire à feuillage panaché.

Le *Maté* ou Thé du Paraguay, boisson favorite dans l'Amérique du Sud, se fait avec les feuilles d'une espèce de Houx cultivé au Brésil et au Paraguay.

Bois, haies. — Fleurit en mai et juin.



Houx.

Ilex aquifolium.

— ILICINÉES. —

Champs, moissons, bords des chemins.
Fleurit de juin en octobre.



Moutarde des champs.
Senevé, Moutarde sauvage.
Sinapis arvensis.
— CRUCIFÈRES. —

MOUTARDE DES CHAMPS.

Plante annuelle de 30 à 60 centimètres de hauteur, très commune dans les champs, les moissons et aux bords des chemins.

C'est une mauvaise herbe dont les graines conservent longtemps leur faculté germinative. Elle envahit parfois des champs entiers d'orge, d'avoine et de sarrasin et leur donne, par ses nombreuses fleurs jaunes, un fort joli aspect réjouissant le promeneur, mais désespérant le cultivateur.

Les bestiaux n'en mangent pas volontiers, car cette plante, notamment les graines, irrite la langue et les glandes salivaires.

Pour s'en débarrasser le plus sûrement, il faut tout couper avant que la Moutarde ne soit en fruit.

A l'état cuit, les feuilles peuvent être mangées comme celles des choux.

La *Moutarde blanche* à graines jaunâtres renfermées dans des fruits poilus (tandis que ceux de la Moutarde des Champs sont dépourvus de poils) se distingue encore de cette dernière par des feuilles plus découpées.

Cette espèce est fréquemment cultivée : ses graines, réduites et additionnées de vinaigre, etc., nous fournit la Moutarde, ce condiment qui ne fait plus défaut sur aucune table.

La farine de moutarde trouve de fréquents usages comme sinapismes et sert à rendre les bains de pieds plus efficaces.

MÉLAMPYRE DES PRÉS.

Plante annuelle de 15 à 40 centimètres de hauteur, commune dans les clairières des bois et les prés élevés.

Les vaches la mangent volontiers.

Une autre espèce, le *Mélampyre des champs*, assez différente de la nôtre, commune dans les moissons où elle est connue sous le nom de *Blé de vache*, porte les fleurs en un long épi ; celles-ci sont rouges, tachetées de jaune et produisent des graines ayant les dimensions de celles du froment, ce qui rend difficile leur séparation du grain fournissant la farine, qu'elle noircit et peut rendre dangereuse au consommateur.

Clairières des bois, prairies. — Fleurit de juin en août.



Mélampyre des prés.
Melampyrum pratense.
— Scrofularinées. —

Montagnes, cours d'eau et littoral de la mer.
Fleurit au printemps. Fructifie en août et septembre.



Argousier.
Hippophae rhamnoides.
— Eléaginées. —

ARGOUSIER.

Arbrisseau épineux haut de 1 à 3 mètres, quelquefois même au delà, commun dans les sables au bord de la mer, dans les montagnes des Alpes, etc., et le long des cours d'eau.

Il fleurit en mars et avril, mais de façon peu apparente ; notre planche le représente couvert de ses fruits orangés, son principal ornement avec ses feuilles grisâtres rappelant celle des Saules.

Sa principale utilité consiste à fixer les dunes de sable au bord de la mer, où on le plante fréquemment dans ce but.

Les feuilles et les fleurs passent pour anti-rhumatismales. Les fruits, recherchés des oiseaux, sont acides et astringents : les Finlandais en font de la confiture.

Le bois fournit une couleur brune et sert aux tourneurs.

Ce bel arbuste est souvent cultivé dans les parcs et jardins ; à Paris, on le trouve entre autres au Parc Monceau.

REINE DES PRÉS.

Plante vivace variant entre 60 et 120 centimètres de hauteur, commune aux bords des eaux et dans les prairies humides.

Ses fleurs, douées d'une odeur forte, mais agréable, se prennent en guise de thé ; elles servent parfois encore en pharmacie.

On assure que les ruches enduites du jus exprimé des feuilles de la Reine des Prés attirent plus facilement les abeilles.

Les animaux paissant au bord de l'eau ont soin de choisir les feuilles de notre plante parmi les autres herbes et les joncs durs qui habitent également ces parages, car c'est un fort bon fourrage ; les chèvres en sont friandes.

On cultive dans les jardins une autre jolie espèce appelée *Filipendule*.

La Reine des Prés à petites fleurs très blanches et feuillage mou bien vert qu'on vend au marché, est un *Hotéïa* et vient du Japon.

C'est une plante assez délicate sous nos climats.

On cultive dans les jardins un grand nombre d'espèce de Spirées, genre auquel appartient la Filipendule ; ce sont, pour la plupart, de très jolis arbrisseaux.

Bord des eaux, prairies humides. — Fleurit de juin en août.



Reine des prés.
Spiraea Ulmaria.
— Rosacées. —

Lieux et champs incultes. — Fleurit de juin en août.



Arrête-bœuf.

Bugrane épineuse.

Ononis spinosa.

— LÉGUMINEUSES. —

ARRÊTE-BŒUF.

Plante vivace haute de 20 à 50 centimètres, souvent dépourvue d'épines à l'état jeune, devenant épineuse en vieillissant, commune dans les lieux et les champs incultes, les pâturages et aux bords des chemins.

Sa racine longue et tenace et sa tige dure rendent parfois difficiles les labours, ce qui lui a valu le nom caractéristique d'*Arrête-bœuf*.

Cette plante d'une odeur désagréable est délaissée par les chevaux et les moutons, mais elle est mangée à l'état jeune par les vaches et surtout les ânes.

Dans certaines contrées on mange les jeunes pousses en légume et en salade ; les anciens Grecs s'en régalaient après les avoir fait mariner dans du vinaigre.

La racine servait jadis en médecine contre la goutte et les rhumatismes : son goût est douceâtre.

Il existe un assez grand nombre d'autres espèces à fleurs jaunes ou roses, ayant souvent l'aspect de petits arbrisseaux. On les trouve surtout dans le midi de la France, en Provence et en Corse.

AIGREMOINE EUPATOIRE.

Plante vivace haute de 40 à 90 centimètres, commune dans les lieux incultes, sur la lisière des bois et aux bords des fossés.

Les feuilles et les fleurs étant astringentes, sont recommandées, bouillies dans de l'eau sucrée, comme gargarisme contre les angines et autres maux de la gorge ou de la bouche.

La plante répand, à l'état frais, une odeur faible mais agréablement aromatique, et pourrait servir pour teindre en jaune.

Lieux incultes, lisière des bois. — Fleurit de juin en août.



Aigremoine Eupatoire.
Herbe de Saint-Guillaume.
Agrimonia Eupatoria.
— Rosacées. —

Cultivés en grand dans les champs.

Fleurit de juin en septembre. Fleurit en juillet et août



A. — **Chanvre cultivé.**
Cannabis sativa.
— CANNABINÉES. —

B. — **Lin cultivé.**
Linum usitatissimum.
— LINÉES. —

A. — CHANVRE CULTIVÉ.

Plante annuelle haute de 1 à 2 mètres, rare à l'état spontané, cultivée en grand comme plante textile.

La fibre que l'on retire de son écorce sert à faire des cordes, de la ficelle, des voiles, des filets, des sacs et de la toile d'emballage. Les déchets appelés étoupe servent aux marins pour calfeutrer leurs navires.

Le chènevis, nourriture bien connue qu'on donne aux oiseaux de volière, est la graine du Chanvre ; on l'emploie parfois en médecine pour faire des cataplasmes et des émulsions adoucissantes.

Le Chanvre contient un principe narcotique agissant sur le système nerveux comme l'Opium ; les Orientaux font grand usage de ce produit appelé *Haschich*.

B. — LIN CULTIVÉ.

Plante annuelle haute de 30 à 70 centimètres, cultivée en grand, rare à l'état spontané, avec le Chanvre, notre plus précieuse plante textile indigène.

Ses fibres fines servent à fabriquer de la toile et du fil. La vieille toile de lin fournit la meilleure charpie remplacée de nos jours dans le pansement des blessés par l'ouate antiseptique, tirée du coton. Les chiffons de toile fournissent un des meilleurs papiers.

L'huile de lin n'est pas comestible, mais sert à de nombreux usages industriels ; elle entre dans les couleurs des peintres, dans les encres d'impression ; on en fait du vernis, etc. Les résidus des graines ou tourteaux servent à nourrir et engraisser les bestiaux et constituent également un bon engrais. La farine de lin est très employée pour faire des cataplasmes.

L'histoire du lin et du chanvre est très intéressante. Les anciens Égyptiens déjà connaissaient le lin et en confectionnaient les bandelettes dont ils enveloppaient leurs momies.

Des fouilles dans les constructions lacustres de Suisse ont démontré que les Helvètes de l'âge de pierre cultivaient et tissaient une espèce de lin, bien avant d'avoir fait usage des métaux. Le lin est donc une preuve d'un degré de civilisation relativement avancé de nos ancêtres de l'Europe centrale, avant la période historique.

Le chanvre, inconnu aux Égyptiens, aux Hébreux et aux habitants lacustres dont nous venons de parler, est originaire de l'Asie centrale. Les Chinois l'emploient depuis plus de 2300 ans, alors que les Grecs le connaissaient à peine. Il paraît que les peuples migrateurs de l'Asie l'ont introduit en Gaule, d'où les Romains le faisaient venir pour en faire les cordages de leurs vaisseaux.

La culture du coton n'a pris de l'extension que depuis cent ans environ.

PORCELLE.

Plante vivace haute de 15 à 30 centimètres, très commune dans les prairies, les lieux herbeux et incultes, les bois.

Ainsi que son nom l'indique, les porcs en sont friands, notamment de la racine. C'est aussi une bonne plante fourragère pour les vaches.

Elle n'est plus employée en médecine.

Il ne faut pas confondre la Porcelle avec le Pissenlit. (Voir page 20.)

Prairies, lieux herbeux. — Fleurit de juin en août.



Porcelle.

Herbe à l'épervier.

Hypochœris radicata.

— Composées. —

Prairies, champs. — Fleurit de juin en août.



Scabieuse des champs.

Scabiosa arvensis.

— DIPSACÉES. —

SCABIEUSE DES CHAMPS.

Plante vivace dépourvue d'odeur, haute de 30 centimètres à 1 mètre, très commune dans les prairies, aux bords des champs et dans les clairières des bois.

On attribuait autrefois à cette jolie plante des vertus multiples, entre autres celle de guérir la gale. Elle ne sert plus aujourd'hui en médecine, ni du reste à autre chose.

Une espèce à fleurs d'un beau pourpre foncé, la *Scabieuse des veuves* (Scabiosa atropurpurea) est fréquemment cultivée dans les jardins. C'est une plante annuelle très ornementale dont on a obtenu un assez grand nombre de variétés différant par les couleurs.

DOUCE-AMÈRE.

Arbrisseau à tige grimpante de 1 à 3 mètres de hauteur, commun dans les décombres, près des haies et des buissons, aux bords des ruisseaux et dans les endroits ombragés humides.

C'est une espèce vénéneuse, moins dangereuse peut-être que beaucoup d'autres de la famille des Solanées, mais qu'il est préférable de tenir en suspicion.

On emploie en médecine les rameaux ni trop jeunes, ni trop âgés (d'un an environ), le plus fréquemment en les faisant bouillir dans de l'eau. Ce liquide, réduit des deux tiers par la cuisson, est vanté comme remède contre la scrofule, les rhumatismes, la goutte, etc.

Les fruits ronds ou allongés, de couleur rouge, sont purgatifs et provoquent des vomissements.

Le nom de la plante vient de ce qu'elle a sur la langue d'abord un goût doux et sucré se changeant bientôt en amertume.

On utilise les branches très flexibles pour la vannerie fine.

Une autre Solanée bien connue dont les fleurs, beaucoup plus grandes, ressemblent quelque peu à celles de la Douce-Amère, est la Pomme de terre. Nous croyons utile de signaler au lecteur le danger qu'il y a d'en donner les épluchures crues ou cuites comme nourriture aux animaux. Elles contiennent en effet, surtout quand elles proviennent de pommes de terre peu mûres ou germées, un poison assez violent pouvant sérieusement compromettre leur santé.

L'eau dans laquelle on a cuit des pommes de terre non pelées est tout à fait impropre à la nourriture des bêtes. Elle a du reste une odeur fort désagréable, comme chaque ménagère le sait.

Haies, décombres, bord des fossés. — Fleurit de juin en août.



Douce-amère.
Solanum Dulcamara.
— SOLANÉES. —

Vieux murs, toits de chaume, rochers, lieux sablonneux.
Fleurissent de juin en août.



A. — **Orpin brûlant.**
Poivre de muraille, Vermiculaire.
Sedum acre.



B. — **Joubarbe des toits.**
Artichaut sauvage.
Sempervivum tectorum.
— Crassulacées. —

A. — ORPIN BRÛLANT.

Plante vivace, formant de larges touffes compactes avec ses nombreuses tiges de 5 à 10 centimètres de hauteur, très commune sur les vieux murs, les toits de chaume, les rochers et les lieux sablonneux et rocailleux exposés au soleil.

Cette jolie plante grasse est âcre et caustique, son goût est poivré; le jus frais est un remède populaire contre les verrues et les cors.

Il existe d'autres nombreuses espèces de *Sedums*, à fleurs blanches, roses et jaunes, fréquentes surtout sur les hautes montagnes et en Corse.

B. — JOUBARBE DES TOITS.

Plante vivace, commune sur les vieux murs, les toits de chaume et les rochers dans les Alpes et autres hautes montagnes. Du centre de sa rosette de feuilles s'élève une longue tige portant de jolies fleurs étoilées roses, avec laquelle sa hauteur peut atteindre de 30 à 50 centimètres.

La Joubarbe produit de nombreux rejetons dont la réunion forme souvent un amas épais sur les toits de chaume si pittoresques des villages.

Les feuilles sont épaisses, âcres et astringentes. On s'en sert à la campagne pour guérir les cors par application de la chair fraîche réduite en bouillie; de même contre les brûlures et les coupures.

L'*Artichaut comestible* appartient à la famille des Composées et a une certaine ressemblance avec la Joubarbe, ce qui a valu à celle-ci un de ses noms populaires.

MÉLILOT DES CHAMPS.

Plante annuelle et bisannuelle, haute de 30 centimètres à 1 mètre, commune dans les prairies, les champs, les lieux incultes, aux bords des chemins et près des haies.

Les fleurs sont habituellement jaunes, mais on en trouve aussi des blanches ; elles ont une bonne odeur, parfumant le foin auquel la plante se trouve mêlée ; cependant les cultivateurs ne sont pas tous partisans de propager le Mélilot, auquel les bestiaux préfèrent d'autres plantes fourragères à tiges moins rudes.

Les abeilles recherchent les fleurs, qui sont utilisées en parfumerie et préservent les fourrures et vêtements des mites et autres insectes ; elles donnent au linge une odeur agréable.

On fait très peu usage de cette plante en médecine.

Prairies, bords des chemins. — Fleurit de juillet en septembre.



Mélilot des champs.

Melilotus arvensis.

— LÉGUMINEUSES. —

Bois, coteaux. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en septembre et octobre.



Genévrier commun.
Juniperus communis.
— Cupressinées. —

GENÉVRIER COMMUN.

Arbrisseau très ramifié, tantôt couché, tantôt dressé, variant entre 60 et 150 centimètres de hauteur, conservant ses feuilles vertes très piquantes même pendant l'hiver : on le trouve très répandu dans les bois, sur les coteaux secs auxquels ses formes tortueuses donnent un aspect sauvage et pittoresque.

Les fruits verts mûrissent en septembre et octobre et prennent alors une teinte bleu-noir couverte de pruine. Ils ont une forte odeur et un goût aromatique assez amer; on les recommande contre les maux d'estomac et pour stimuler l'appétit. L'huile qu'on en retire est utilisée en médecine.

Leur principal emploi consiste à entrer dans la composition d'une eau-de-vie de grains bien connue en Flandre, en Belgique et dans les Pays-Bas sous le nom de Genièvre et sous celui de Gin en Grande-Bretagne.

Les baies de Genévrier servent d'assaisonnement dans la choucroute, dont elles rendent la digestion plus fācile.

Le bois, également très odoriférant, est utile aux tourneurs et sculpteurs sur bois; celui d'une autre espèce, le *Genévrier Cade*, plus fort et plus gros que notre espèce, particulier au sud de l'Europe, fournit entre autres le bois des crayons et leur donne un parfum très caractéristique.

D'autres espèces sont plantées dans les parcs pour leur aspect décoratif. Les *Cyprès*, *Thuyas*, *Taxus*, appartiennent à la meme famille que le Genévrier.

GRANDE ORTIE.

Plante vivace haute de 50 centimètres à 1 mètre et demi, très commune le long des haies, aux bords des fossés et des chemins, sur la lisière des bois, dans les décombres et le voisinage des habitations.

Sa propriété bien connue de piquer et de brûler la peau quand on y touche, vient des nombreux poils très fins dont elle est hérissée et qui, en pénétrant dans la peau, laissent échapper un liquide caustique. Pour calmer les démangeaisons de courte durée occasionnées par ces poils, dont notre planche montre un dessin fortement agrandi, il suffit d'appliquer de la terre fraîche.

La Grande Ortie, qu'il ne faut pas confondre avec l'*Ortie puante* (voir page 32), est une plante utile quand elle n'envahit pas d'autres cultures.

Les fibres de son écorce peuvent servir à faire des cordes et des toiles. On en fait également du papier.

Les animaux domestiques, notamment les vaches, en mangent très volontiers les feuilles, de préférence quand elles sont fanées et devenues ainsi moins piquantes; elles contribuent à augmenter la qualité et la quantité du lait.

L'ortie, cuite et réduite en pâte, est une très bonne nourriture pour les jeunes oiseaux de basse-cour.

L'*Ortie piquante*, plante annuelle dépassant rarement 30 à 40 centimètres, est une mauvaise herbe très commune dans les jardins négligés et dans les décombres; son feuillage est plus clair.

Haies, fossés, décombres. — Fleurit de juillet en septembre.



Grande Ortie.
Urtica dioica.
— Urticées. —

Lieux humides. — Fleurit en juillet et août.



Valériane officinale.

Herbe aux chats, Valériane sauvage.

Valeriana officinalis.

— Valérianées. —

VALÉRIANE OFFICINALE.

Plante vivace haute de 60 centimètres à 1 mètre et demi, commune dans les lieux humides, au bord des eaux et dans les bois.

L'odeur très prononcée de sa racine, rappelant celle du camphre, a le don de plaire aux chats et de les attirer. Quand ils en découvrent un pied, ils se roulent par terre en signe de réjouissance. Avis à ceux qui aiment le lapin de gouttière et cherchent une amorce.

Les préparations pharmaceutiques tirées de la Valériane sont très en usage dans les maladies nerveuses, pour calmer les convulsions et les fièvres; on a cru aussi, sans que l'expérience ait pu le prouver, obtenir avec elle la guérison de l'épilepsie.

Une autre espèce de cette famille est également fort connue, la *Valérianelle potagère* ou *Mâche*, salade d'automne et surtout d'hiver, très saine.

LINAIRE COMMUNE.

Plante vivace, haute de 30 à 70 centimètres, très commune dans les lieux pierreux et arides, les prairies sèches et aux bords des chemins.

Elle a une assez grande ressemblance avec les *Mufliers* ou *Gueules de Lion*. Les bestiaux n'en mangent pas.

On dit que, bouillie dans du lait, cette plante est un bon moyen pour tuer les mouches.

La médecine n'en fait plus aucun usage.

Lieux arides et pierreux. — Fleurit de juillet en septembre.



Linaire commune.
Linaria vulgaris.
— SCROFULARINÉES. —

Lieux pierreux incultes. — Fleurit en juillet et août.



Bouillon blanc.

Molène.

Verbascum phlomoides.

— VERBASCÉES. —

BOUILLON BLANC.

Plante bisannuelle, haute de un mètre à un mètre et demi, assez répandue dans les lieux pierreux et les coteaux secs exposés au soleil.

Son port majestueux, en forme de cierge, ses jolies fleurs jaunes, le duvet de ses feuilles attirent vite les regards des passants.

Les fleurs sont un remède très populaire dans les affections des bronches. Il faut seulement avoir soin de les conserver bien à l'abri de l'humidité, car elles moisissent facilement.

Avant l'invention des allumettes, la laine retirée des feuilles servait d'amadou dans les campagnes.

CARDÈRE SAUVAGE.

Plante bisannuelle, revêtue de nombreux piquants, haute de un mètre à un mètre et demi, commune dans les lieux incultes, les fossés et aux bords des chemins.

Trop dure et épineuse pour convenir comme nourriture aux bestiaux, la Cardère n'est recherchée que par les abeilles.

Entre les feuilles soudées, dont la réunion à la base forme comme une sorte de cuvette, il s'amasse de l'eau de pluie dont les oiseaux viennent boire. De là le nom de Cabaret des Oiseaux qu'on donne à cette plante à la campagne. Cette eau était vantée jadis pour guérir les maux d'yeux.

Les têtes du *Cardère à foulon*, espèce peu différente de la nôtre, servent à carder et à peigner les laines; on le cultive même en grand dans ce but dans les régions où se trouvent des fabriques de drap. A défaut de cette dernière espèce, la Cardère sauvage, un peu moins forte, peut lui être substituée.

Lieux incultes, fossés. — Fleurit en juillet et août.



Cardère sauvage.

Cabaret des oiseaux, Peignerolle.

Dipsacus silvestris.

— Dipsacées. —

Fossés, bords des chemins. — Fleurit de juillet en septembre.



Tanaisie commune.
Herbe aux vers.
Tanacetum vulgare.
— COMPOSÉES. —

TANAISIE COMMUNE.

Plante vivace, haute de 60 centimètres à 1 mètre et au delà, commune aux bords des fossés, des chemins et dans les prairies un peu humides.

L'odeur particulière, désagréable et très pénétrante que répand la Tanaisie la rend utile comme insecticide.

Les semences sont un vermifuge très employé.

Des brasseurs peu scrupuleux ont quelquefois substitué les feuilles de la Tanaisie aux fleurs du Houblon dans la fabrication de la bière. C'est une pratique condamnable, car une trop grande quantité peut produire des intoxications analogues à celles causées par l'absinthe.

PRUNELLIER.

Arbrisseau de 1 à 2 mètres de hauteur, très rameux, couvert d'épines, formant buisson, très commun dans les bois, fréquemment planté en haies. Il fleurit en avril et fructifie de juillet en octobre.

Les fleurs et feuilles données en infusion sont purgatives.

L'écorce renferme du tanin et peut servir au tannage des peaux.

Ce sont surtout les fruits qu'on utilise ; en les distillant on obtient une liqueur très appréciée et bien connue sous le nom de Prunelle.

On ne peut les manger crus avant qu'ils n'aient subi une gelée.

Les branches sèches de cet abrisseau servent pour le clayonnage des salines en retenant les impuretés de l'eau salée qu'on fait couler sur elles.

Buissons, haies, bois. — Fleurit en avril.
Fructifie de juillet en septembre.



Prunellier.
Épine noire.
Prunus spinosa.
— Rosacées. —

Haies, buissons et cultivé en grand. — Fleurit en juillet et août.



Houblon.

Humulus Lupulus.

— Cannabinées. —

HOUBLON.

Plante vivace dont la tige s'enroulant autour de ses voisins naturels ou artificiels, arbres, perches, haies et buissons, peut atteindre 6 mètres de longueur et plus surtout, à l'état cultivé, dans des champs appelés houblonnières.

Son emploi dans la fabrication de la bière remonte, d'après un document d'origine certaine, à près de 1100 ans. Il résulte, en effet, d'une donation faite par le père de Charlemagne, que sa culture existait déjà au VIIIe siècle de notre ère.

Depuis, cette culture n'a fait que s'étendre et la bière entre de plus en plus dans nos mœurs. Elle transforme de nos jours en brasseries, où le bock règne maintenant en maître, les cafés les plus élégants de nos boulevards.

Le houblon donne non seulement à la bière un goût et une saveur amère particulière, il la rend aussi de conserve. La couleur et la force alcoolique sont dues à l'orge (voir pl. 114) qui doit, au préalable, subir diverses modifications.

Les propriétés du houblon résident essentiellement dans la poussière jaune, gluante et résineuse des fleurs appelées *Lupuline*. C'est sa qualité et sa quantité qui déterminent la valeur du houblon, dont les prix varient beaucoup. Le plus estimé et le plus cher est celui de Saatz, en Bohême, dont on fait la bière de Pilsen, le Château-Laffitte des buveurs de bière. Les houblons de Bavière, d'Alsace, de Belgique, d'Angleterre, n'atteignent souvent que le cinquième du prix de celui de Saatz.

La cueillette du houblon occupe nombre de bras et attire de loin les hommes, les femmes et même les enfants, pour lesquels c'est une véritable fête, semblable aux vendanges dans les pays à vignobles.

Le houblon trouve encore un assez fréquent emploi en médecine; les jeunes pousses se mangent dans le Nord en guise d'asperges. Avec les tiges on peut faire des liens; on s'en sert aussi pour faire du papier, entre autres du papier à cigarettes. Les feuilles conviennent comme nourriture aux bestiaux.

PIMPRENELLE.

Plante vivace de 20 à 40 centimètres de hauteur, assez commune dans les prairies et pelouses sèches, surtout dans les terrains calcaires.

C'est une très bonne plante nutritive pour tous les animaux. Les moutons et les lapins en sont friands. Parfois on la cultive même dans les jardins comme plante fourragère et culinaire. Elle donne du goût aux soupes maigres et sert d'assaisonnement dans les salades. Comme elle est aromatique et astringente, on l'employait autrefois en médecine.

La sécheresse ne gênant point sa croissance, la culture de la Pimprenelle est à recommander partout où celle d'autres espèces fourragères est difficile.

Prairies, pelouses. — Fleurit de juin en août.



Pimprenelle.
Poterium sanguisorba.
— ROSACÉES. —

Vieux murs, troncs d'arbres, rochers. — Fleurit en septembre.



Lierre.
Hedera Helix.
— ARALIACÉES. —

LIERRE.

Arbuste ou plutôt liane à tige ligneuse, grimpante, s'élevant par des sortes de crampons sur les arbres, murs ou rochers qui se trouvent dans son voisinage.

Le Lierre ne vit pas en parasite sur les arbres, c'est-à-dire il n'en tire pas sa nourriture, mais la vigueur de sa végétation est telle qu'il peut arriver à les étouffer, à fendre des rochers et crevasser des murs qui lui ont offert un soutien.

Son beau feuillage, toujours vert et luisant, sa croissance rapide, lui ont depuis longtemps conquis une place importante dans les jardins et les parcs.

Le Lierre a deux sortes de feuilles, celles de la tige, à forme triangulaire, et celles des rameaux florifères, qui sont ovales et allongées. Il ne fleurit pas dans les pays du Nord. A ses fleurs succèdent des fruits noirâtres ayant des propriétés purgatives. Ses feuilles écrasées répandent une odeur forte et nauséabonde; elles sont amères et peu usitées en médecine, mais les animaux les mangent volontiers.

Le bois, léger et poreux, sert à faire des filtres.

Dans les pays chauds, où le Lierre atteint souvent de fortes dimensions et un âge avancé, on incise les troncs dont il découle alors une sorte de gomme résineuse répandant, quand on la brûle, une odeur assez semblable à celle de l'encens. On utilise cette gomme dans la fabrication de certains vernis.

Le Lierre, à cause de sa verdure perpétuelle, était l'emblème de la jeunesse chez les anciens Grecs: ils en ornaient leur dieu Bacchus et les Bacchantes, ses compagnes.

SAGITTAIRE.

Plante aquatique à souche fibreuse et charnue, de laquelle partent des feuilles de formes très variées, les unes, flottant sur l'eau, apparaissent comme de longs rubans ; d'autres, perchées sur de hautes tiges, ressemblent à des flèches. Elle est commune au bord des eaux courantes ou stagnantes, mais pas trop profondes, et dans les marais.

C'est l'une des plus élégantes de nos plantes aquatiques indigènes, non moins remarquable par son feuillage que par ses belles grappes de fleurs blanches, rosées au centre, se transformant en jolis fruits ronds d'abord verts, bruns ensuite.

La souche contient une fécule blanche analogue à celle de l'Arrow Root et peut servir d'aliment; certains peuples de l'Asie en font ainsi usage, notamment les Chinois, dédaigneux, en général, de nourriture animale.

Les feuilles conviennent comme nourriture aux chèvres, aux chevaux et aux porcs. Ces derniers en sont friands. La Sagittaire ne trouve plus d'emploi en médecine.

Rivières, canaux, fossés, mares. — Fleurit de juin en août.



Sagittaire.

Flèche d'eau, Flechiaire.

Sagittaria sagittifolia.

— ALISMACÉES. —

Cultivés en grand dans les champs.

Fleurissent entre mai et juillet, fructifient entre juin et août.



A. — **Orge à deux rangs.** B. — **Seigle cultivé.** C. — **Blé commun.**

Hordeum distichum. Secale cereale. Triticum vulgare.

— GRAMINÉES. —

A. — ORGE A DEUX RANGS.

Plante annuelle dont l'épi plat contient deux rangs de grains, cultivée en grand et variant dans sa taille entre 70 centimètres et 1 mètre, suivant la nature du terrain. Cette espèce, ainsi que d'autres à 4 et à 6 rangs, également cultivées en grand, est une de nos plus importantes céréales.

Ses grains servent notamment à fabriquer la bière, à laquelle ils donnent la couleur et la force, le houblon (voir page 110) la saveur et l'arome. Les résidus, appelés drèche, provenant de cette fabrication, sont utilisés pour nourrir et engraisser les animaux de boucherie.

On se sert peu de l'Orge pour faire du pain, son goût étant grossier et peu agréable; par contre, ses grains décortiqués fournissent un excellent gruau pour potages, etc.

Souvent, l'orge est donnée à l'état vert comme fourrage aux vaches pour augmenter leur production laitière.

B. — SEIGLE CULTIVÉ.

Plante annuelle variant, suivant les terrains, entre 1 et 2 mètres de hauteur, cultivée en grand.

Le Seigle et le Froment sont les plantes alimentaires de l'homme par excellence- Le pain noir fait avec de la farine de Seigle, est presque aussi nutritif et digestif que celui provenant du froment ; il est rafraîchissant et se conserve mieux que le pain blanc. En Russie et en Allemagne, c'est l'aliment préféré. Les principaux alcools, ainsi que l'eau-de-vie de grains, dont on fait une énorme consommation surtout dans le Nord, sont obtenus par la distillation des grains de seigle ; ils font une redoutable concurrence aux alcools de vin, bien supérieurs en qualité mais aussi plus chers.

La paille de seigle sert à faire des toits de chaume, des paillassons, ruches, chapeaux, liens, à garnir les chaises, etc. ; c'est une des meilleures litières pour les animaux.

C. FROMENT COMMUN.

Plante annuelle de 80 centimètres à 2 mètres de hauteur, cultivée en grand, une des nombreuses espèces et variétés de froments, la plus importante pour nos climats. On les désigne aussi sous le nom de blé. Aucune autre céréale n'est plus riche en gluten, matière azotée analogue à celle contenue dans le blanc d'œuf et la viande. Aussi le pain fait avec de la farine de froment est-il le plus nutritif.

L'enveloppe du grain de blé détaché par la mouture de la partie farineuse interne s'appelle *son* et contient encore des éléments nutritifs ; on l'utilise pour nourrir les animaux.

La *semoule* est une grosse farine de blé non entièrement pulvérisée. L'amidon de blé est le plus estimé ; il entre dans l'apprêt des toiles et cotonnades ; les pâtissiers, les confiseurs et les parfumeurs en font grand usage.

La paille de froment est la plus employée comme litière ; mélangée au foin ou hachée fin et mêlée à l'avoine, c'est une bonne nourriture pour les chevaux

MAÏS.

Plante annuelle haute de 1 à 2 mètres dans nos contrées, parfois même de 3 à 4 mètres dans les régions fertiles de la Lombardie, cultivée en grand.

Malgré son nom populaire de Blé de Turquie, le Maïs n'est pas originaire de l'Orient, mais de l'Amérique, où les indigènes le cultivaient bien avant qu'elle ne fût découverte par Christophe Colomb.

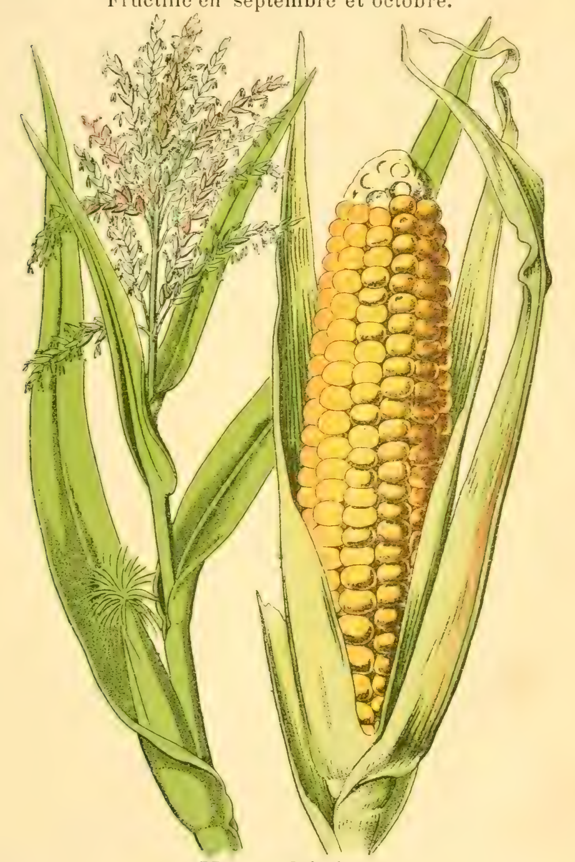
D'une culture facile, le Maïs s'est rapidement propagé en Europe, notamment en Italie, où il constitue avec le riz la principale nourriture populaire.

La *Polenta* des Italiens est une bouillie faite avec de la semoule de Maïs.

Les graines de Maïs s'emploient à engraisser les oies, les porcs, les bœufs. On les donne aussi aux chevaux à la place d'avoine.

A l'état jeune, la plante verte, qui contient beaucoup de sucre, est un excellent fourrage pour tous les bestiaux ; il augmente la production du lait chez les vaches. Les enveloppes des épis servent à garnir les paillasses des lits, tandis que les épis dépouillés de leurs graines sont employés comme combustible.

Cultivé en grand dans les champs. — Fleurit de juin en août. Fructifie en septembre et octobre.



Maïs cultivé.

Blé de Turquie.

Zea mays.

— GRAMINÉES. —

Cultivé dans les champs. — Fleurit de mai en juin.
Fructifie en août et septembre.



Avoine cultivée ou commune.
Avena sativa. — GRAMINÉES. —

AVOINE CULTIVÉE.

Plante annuelle haute d'un demi-mètre à 1 mètre, cultivée en grand. Parmi les nombreuses espèces de la grande famille des Graminées, c'est la plus importante au point de vue de l'alimentation du cheval.

La farine d'Avoine n'est que rarement utilisée dans la fabrication du pain ; seul le gruau d'avoine, c'est-à-dire le grain décortiqué, peut servir à l'homme et constitue un bon aliment pour les enfants.

Aucune autre nourriture ne convient aussi bien au cheval que les grains d'Avoine ; ils lui donnent force et vigueur et le raniment sans l'engraisser. Les chevaux très ardents ou se fatiguant peu, n'en doivent recevoir qu'une faible ration, sinon ils s'échauffent et deviennent difficiles à maîtriser.

On donne de l'Avoine aux poules pour les faire pondre davantage ; les autres volailles la dévorent avec non moins d'avidité. La paille sert de nourriture et de litière aux animaux. Souvent on sème l'Avoine mélangée à des graines de plantes fourragères, pour être mangée à l'état vert par les bestiaux.

Les enveloppes très légères des graines, appelées *balles d'avoine*, sont utilisées dans la confection des coussins et matelas d'enfants. Avec celles du seigle et du blé, elles servent à emballer les œufs pour les transports lointains, afin de les préserver de la casse.

Le Kwass, boisson populaire des Russes, est composé en partie avec de l'avoine.

L'avoine noire est la plus estimée.

SORBIER DES OISELEURS.

Arbre de 5 à 10 mètres de hauteur, assez répandu dans les bois, surtout dans ceux des montagnes.

On le rencontre assez souvent planté sur les routes, ainsi que dans les parcs et les jardins, dont il fait un bel ornement par ses jolies grappes de fruits rouges, se maintenant jusqu'au milieu de l'hiver.

Ces fruits, d'un goût âcre, astringents, sont comestibles quand ils ont ramolli par suite des gelées ; on peut aussi en faire du vinaigre et de l'eau-de-vie.

Les grives en sont friandes, aussi servent-ils d'appât pour les attirer dans des filets.

Dans bien des contrées giboyeuses, on a soin de recueillir les fruits du Sorbier et de les mettre en réserve pour les donner en nourriture au gibier plume, des bois et forêts, pendant les hivers rigoureux. Grâce à cette précaution, les propriétaires sont assurés de trouver du gibier à l'ouverture de la chasse ; autrement, l'abondance des neiges et par suite le manque de nourriture l'auraient détruit.

Le bois dur, ferme et résistant, trouve de nombreux emplois chez les tourneurs, ébénistes, tabletiers. Il se polit bien.

Bois et routes. — Fleurit en mai et juin.
Fructifie en septembre et octobre.



Sorbier des Oiseleurs.
Sorbus aucuparia.
— ROSACÉES. —

Cultivé en grand dans les champs. — Fleurit en juillet et août. Fructifie en septembre et octobre.



Sarrasin.

Blé noir.

Polygonum Fagopyrum.

— POLYGONÉES. —

SARRASIN.

Plante annuelle haute de 30 à 80 centimètres, cultivée en grand dans quelques régions de l'ouest et du centre de la France.

Le Sarrasin est indigène dans l'Asie orientale et cultivé en Europe depuis à peine quatre à cinq cents ans. On ignore d'où vient le nom, ainsi du reste que l'origine de beaucoup d'autres dénominations populaires de plantes, assez ridicules parfois. Il est possible qu'on ait vu une ressemblance entre la couleur des grains de Sarrasin et celle des Maures, ces conquérants de l'Espagne, quoique notre plante ait été parfaitement inconnue à cette époque dans les régions méditerranéennes.

Le Sarrasin est une plante alimentaire très médiocre ; la farine blanche retirée des graines, fournit un pain noir nutritif mais indigeste ; on en fait surtout des galettes et des crèpes bien connues en Bretagne. Même comme espèce fourragère, il n'a qu'une bien faible valeur.

Les abeilles trouvent dans les fleurs une abondante nourriture, mais le miel de cette provenance est un des plus ordinaires.

On donne souvent aux poules et à d'autres volailles des graines de Sarrasin pour les engraisser.

Le coup d'œil qu'offre un champ de Sarrasin en pleine floraison est très joli. On croirait se trouver devant un immense parterre de fleurs rosées et blanches. Ces champs sont souvent si touffus que les mauvaises herbes n'y peuvent venir.

PETITE CIGUË.

Plante annuelle de 25 centimètres à 1 mètre de hauteur, très répandue dans les moissons et les lieux cultivés, surtout dans les jardins potagers.

Il faut se méfier de cette plante *vénéneuse*, confondue parfois avec le Persil. On peut cependant facilement les distinguer.

Le Persil a une odeur aromatique agréable, un feuillage d'un beau vert clair et des fleurs jaune clair.

La Petite Ciguë a une odeur fétide quand on froisse ses feuilles, d'un vert foncé bleuâtre ; la base de la tige est rousse et les fleurs sont blanches.

Presque tous les bestiaux la mangent sans en être incommodés ; les oies et les canards en meurent.

La *Grande Ciguë*, également très vénéneuse, se distingue de celle que représente notre figure par une taille plus élevée (1 à 2 mètres) et surtout par des taches rousses sur toute la tige.

Quelques grammes de fleurs fraîches suffisent pour empoisonner.

C'est une boisson préparée avec cette plante que l'on fit absorber à Socrate, le célèbre philosophe grec, condamné à mort par ses compatriotes.

Moissons, lieux cultivés. – Fleurit de juillet en octobre.



Petite Ciguë.

Faux-Persil.

Aethusa Cynapium.

— OMBELLIFÈRES. –

Bois sablonneux, landes, sols siliceux.
Fleurissent de juillet en septembre.



A. — **Bruyère cendrée.** Erica cinerea. B. — **Bruyère commune.** Calluna vulgaris.

— ERICACÉES. —

A. — BRUYÈRE CENDRÉE.

Petit arbrisseau atteignant 30 à 50 centimètres de hauteur, conservant ses feuilles vertes même pendant l'hiver, très commune dans les bois et sur les coteaux arides et sablonneux.

C'est une des plus belles espèces du genre Erica. Elle peut servir aux mêmes usages que la suivante.

B. — BRUYÈRE COMMUNE.

Petit arbrisseau toujours vert, haut de 50 à 60 centimètres, très commun dans les bois et les terrains arides et sablonneux, dont il couvre parfois d'immenses surfaces.

La Bruyère est astringente et peut servir à tanner le cuir. On en fait des balais et on la donne en litière aux animaux dans les contrées pauvres, où elle sert aussi de combustible.

Les fleurs attirent les abeilles, mais le miel qu'elles y trouvent est de qualité médiocre.

On cultive en pot, dans les serres et les appartements, un grand nombre d'autres Erica ; nous citerons l'*Erica Vilmoreanea* à tubes blancs et roses, d'un très bel effet.

La terre de bruyère est formée par les détritus de ces végétaux ; mélangée au sable, cette terre, on le sait, est très utile aux jardiniers grâce à sa porosité, et sert journellement pour la culture des végétaux exotiques délicats.

GUI.

Petit arbrisseau formant d'épaisses petites touffes arrondies dans les branches des arbres fruitiers, des sapins, des tilleuls et peupliers, moins souvent sur d'autres arbres et très rarement sur le chêne.

C'est un parasite propagé par les oiseaux, notamment par les grives et les merles, très friands de ses baies gluantes dont les graines se fixent facilement à leur bec. Ils cherchent à s'en débarrasser, suivant leur habitude, en se le frottant aux branches des arbres et y fixent ainsi la graine.

Celle-ci, à peine germée, perce l'écorce, puis gagne le jeune bois ; la plante une fois formée se développe alors lentement, mais toujours par l'absorption de la sève de son hôte, à l'aide de longues racines traçantes. Au bout de quelques années, le Gui, devenu robuste, peut causer de sérieux dommages, par sa végétation constante, aux arbres sur lesquels il s'est implanté.

Avec les feuilles charnues vertes et la pulpe des fruits, on fait de la glu pour prendre les petits oiseaux.

Dans certaines régions, entre autres dans les Vosges, on recherche les feuilles du Gui pour engraisser les bestiaux.

En Normandie, une branche de Gui accrochée à la porte d'une maison indique qu'on y débite du cidre.

Un vieil usage anglais encore très répandu de nos jours, veut qu'une jeune fille trouvée à Noël sous une branche de Gui doit se laisser embrasser par celui qui l'a rencontrée ainsi.

Parasite sur les arbres. — Fleurit en mars et avril.
Fructifie d'août en novembre.



Gui.

Gui des Druides.

Viscum album.

— Loranthacées. —

Prairies humides. — Fleurit d'août en octobre.



Colchique d'automne.
Tue-chien, Veillotte.
Colchicum autumnale.
— MÉLANTHACÉES. —

COLCHIQUE D'AUTOMNE.

Plante vivace haute de 15 à 25 centimètres, commune dans beaucoup de prairies humides. Elle fleurit sans feuillage en automne ; ce n'est qu'au printemps suivant que ses longues feuilles sortent de terre, entourant le fruit capsulaire qui a succédé à la fleur, mais est resté abrité sous le sol pendant l'hiver.

Le Colchique est *vénéneux,* aussi bien les feuilles et les fleurs que l'oignon ou bulbe et le fruit, tous caractérisés par une odeur forte et nauséabonde qui, en général, empêche les animaux d'y toucher.

Le Colchique est employé en médecine pour guérir de l'asthme, de la goutte et des rhumatismes.

A. — SCOLOPENDRE OFFICINALE.

Plante vivace dont la tige reste enfouie sous le sol et dont les feuilles, d'un beau vert luisant, atteignent de 20 à 30 centimètres de longueur, commune dans les lieux ombragés, rocailleux, les puits et sur les vieux murs, et sans utilité connue de nos jours.

Les plantes figurées dans les planches de 1 à 122 et 129 à 151 sont des *Phanérogames*, c'est-à-dire elles portent des fleurs. Celles des planches 123 à 128 sont dépourvues de fleurs et nommées *Cryptogames*. Leur fructification s'opère d'une manière différente par des spores réunies, dans les Fougères, en groupes compacts, d'aspect brunâtre sur le dessous des feuilles. Les Fougères et les Prêles sont, parmi les Cryptogames, les plantes se rapprochant le plus des Phanérogames, car elles sont pourvues de racines, tandis que ces dernières font défaut dans les autres Cryptogames : Mousses, Lichens, Champignons, les seuls dont nous nous occuperons ici.

L'étude un peu sérieuse de la plupart de ces Cryptogames exige l'emploi de microscopes à grossissements plus ou moins forts. Par leur organisation si différente de celle des Phanérogames et leur variété prodigieuse de formes, cette étude est des plus intéressantes.

B. — CAPILLAIRE.

Plante vivace à tige souterraine, garnie de petites feuilles sur de longues tiges réunies en petites touffes de 10 à 15 centimètres de hauteur, assez commune sur les vieux murs et dans les lieux rocailleux et ombragés. Elle ne trouve aucun emploi.

Lieux ombragés, rochers, vieux murs, puits abandonnés.
Les feuilles persistent toute l'année.



A. — **Langue de cerf.** B. — **Capillaire.**
Scolopendrium officinale. Asplenium Trichomanes.
— Fougères. —

Bois humides ombragés. — Juin en septembre.



Fougère mâle.
Aspidium Filix mas.
— Fougères. —

FOUGÈRE MÂLE.

Plante vivace à tige souterraine, à feuilles finement découpées, longues de 50 centimètres à 1 mètre, très commune en été dans les bois humides ombragés, où elle couvre de grandes surfaces, très abondante entre autres dans la forêt de Fontainebleau.

C'est un des remèdes les plus employés et des plus efficaces contre le Ténia ou ver solitaire. On n'emploie que la racine réduite en poudre.

Les jeunes feuilles se mangent parfois en guise d'asperges.

Il existe un grand nombre d'autres Fougères de formes souvent très élégantes et décoratives. Quelques-unes deviennent arborescentes, c'est-à-dire que la tige s'élève à hauteur d'arbre. On les trouve seulement dans les contrées tropicales, ou chez nous dans les serres.

On retrouve dans la houille la trace de nombreuses espèces de fougères arborescentes fossiles, dont le globe était autrefois très abondamment couvert et qui, par suite des modifications que la terre a subies, ont été transformées en combustible. On en a découvert même au Groënland.

PRÊLE DES CHAMPS.

Plante vivace de 30 à 60 centimètres de hauteur, commune dans les champs argileux ainsi que dans les prairies et les pelouses humides.

C'est une mauvaise herbe difficile à extirper à cause de ses longues racines et de son abondance.

Notre figure montre une Prêle verte avec ses nombreux rameaux réunis autour de la tige, comme les branches d'un parapluie entr'ouvert. Celle-ci restė stérile tandis que la tige figurée en noir contient les organes reproducteurs, mais ne se garnit jamais de rameaux.

Il existe d'autres espèces assez variables dans la forme des rameaux et de la tige fructifère ; toutes présentent la même disposition que celle des champs.

Les Prêles sont fibreuses, peu nutritives et ne sont employées que pour polir des métaux et des bois ; c'est surtout la Prêle d'hiver, à rameaux très courts, qui sert à cet usage. Elles peuvent être utilisées dans les ménages pour nettoyer et faire briller les objets en fer blanc.

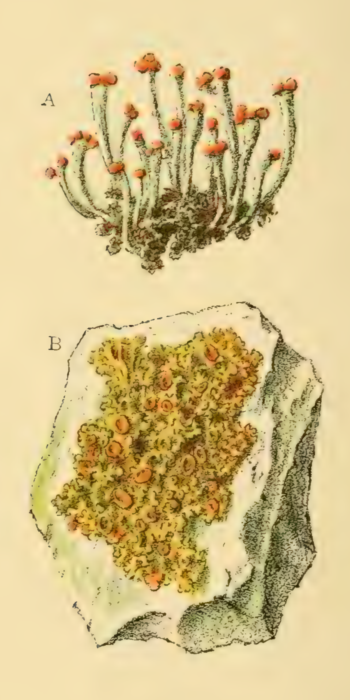
Champs argileux, prairies et pelouses humides.
Fleurit en mars et avril.



Prêle des champs.
Queue de rat.
Equisetum arvense.
— Equisétacées. —

Bois, bruyères, terre nue, rochers.
Toute l'année.

Rochers, murs, arbres.
Toute l'année.



A. — **Cladonie écarlate.**
Cladonia coccifera.

B. — **Parmélie des murs**
Physcia parietina.

— LICHENS. —

A. — CLADONIE ÉCARLATE.

Plante vivace commune dans les bois secs et les bruyères, sur la terre nue et les rochers, principalement dans les terrains siliceux.

Cette plante, ainsi que les autres Lichens, confondus par le public non botaniste et les jardiniers sous le nom d'ensemble de Mousses (voir page 127), quoiqu'elle diffère très sensiblement de celles-ci, n'a ni racine, ni tige, ni feuille, ni fleur. Leur végétation se manifeste par des membranes dures ou molles appelées *thalle* et la reproduction s'en opère au moyen de *spores* disposées entre l'épiderme du thalle ou sur celui-ci, dans des espèces de petites coupes, ainsi qu'on en voit dans la figure B. Ce ne sont point des parasites, ce qui veut dire que les Lichens ne tirent pas leur nourriture de leur *substratum*, nom donné à la matière (arbre, mur, sol) sur laquelle ils sont fixés.

Cette nourriture leur est fournie par l'humidité de l'air. Ils exigent beaucoup d'oxygène. Leur présence dénote donc un air très salubre.

B. — PARMÉLIE DES MURS.

Plante vivace, commune sur les arbres, les rochers, les tuiles et les murs, couvrant souvent de grandes surfaces de son thalle jaune.

Les Lichens, dont la forme et la couleur varient à l'infini, sont d'une étude compliquée. Il faut non seulement savoir se servir du microscope, mais encore être chimiste pour bien apprendre à les connaître.

A. — MOUSSE DES JARDINIERS.

Plante vivace haute de 10 à 15 centimètres, très commune au printemps dans les bois et les forêts ombragées et humides où elle couvre de grandes surfaces.

Dépourvue de racines, de feuilles et de fleurs comme les autres Cryptogames (voir page 123), sa tige (prolongée sous terre) porte des organes foliés appelées *frondes*, d'où partent d'autres petites tiges surmontées de fruits capsulaires coiffés d'un couvercle et renfermant les spores ou organes de fructification.

La Mousse des Jardiniers, nom vulgaire sous lequel elle est le plus connue et que nous avons préféré à la traduction latine peu usitée de *Hypne triangulaire*, sert journellement aux horticulteurs pour l'emballage des plantes et fleurs, qui conservent ainsi leur fraîcheur. On la teint souvent et on en couvre des pots de fleurs en guise d'ornement.

Toutes les Mousses sont d'un fréquent usage pour boucher les ouvertures entre les parois des bateaux, l'humidité augmentant beaucoup leur volume.

Par leur abondance et leur décomposition rapide, les Mousses fertilisent le sol et créent de l'humus favorable au développement des autres plantes.

La tourbe, ce combustible si abondant dans la Somme, est due à la décomposition de certaines Mousses.

B. — POLYTRIC ÉLÉGANT.

Plante vivace haute de 5 à 15 centimètres, très commune au printemps dans les bois et forêts siliceux.

Bois, forêts. — Été.



A. — **Mousse des jardiniers.** B. — **Polytric élégant.**
Hypnum triquetrum. Polytrichum formosum.

— Mousses. —



A. — **Fausse Oronge.**
Amanita muscaria.

B. — **Cèpe**
Boletus edulis.

C. — **Gyrole (Chanterelle).**
Cantharellus cibarius.

D. — **Vesse de loup.**
Lycoperdon gemmatum.

— CHAMPIGNONS. —

A. — **FAUSSE ORONGE.** Champignon *vénéneux*, commun dans les bois à l'automne. Il appartient à la famille des *Amanites*, une des plus dangereuses, dont toutes les espèces se reconnaissent à une poche, appelée *volve*, entourant dans le jeune âge le chapeau et le pied, ainsi qu'à un anneau situé vers le milieu de celui-ci, commun à presque toutes.

Le chapeau de la Fausse Orange est rouge, vermillon ou orangé, *couvert d'écailles blanchâtres*, et les feuillets (sous le chapeau) ainsi que la chair sont blancs. L'*Oronge vraie*, délicieuse espèce *comestible*, s'en distinque par un chapeau jaune rouge *sans écailles*, des lames ou feuillets jaune-doré et une odeur agréable. Rare aux environs de Paris, l'*Oronge vraie* est commune au sud de la Loire.

B. — **CÈPE.** Champignon *comestible* très commun dans les bois et forêts entre juillet et octobre, surtout sous les chênes.

Reconnaissable à son chapeau brun et son pied épais et charnu, haut de 5 à 12 centimètres. Le dessus du chapeau est gris jaunâtre, poreux et non feuillé, la chair blanche et l'odeur très agréable. C'est une des meilleures espèces comestibles.

Rappelons que, en général, il est préférable de ne manger que des champignons *fraîchement cueillis*, de quelque provenance qu'ils soient, fussent-ils cultivés. L'emploi, lors de la cuisson, d'une cuiller ou d'une pièce d'argent se noircissant ou non, ne prouve ni la nocuité ni l'inocuité d'un champignon, mais simplement qu'il contient du soufre au contact duquel ce métal se noircit.

Les champignons macérés dans de l'eau salée et vinaigrée perdent leurs propriétés dangereuses, mais aussi leur goût.

Il ne faut manger que ceux qu'une étude sérieuse a appris à connaître. Toutefois, on peut dire qu'aucune *Morille*, *Helvelle*, *Clavaire*, n'est dangereuse.

C. — **VESSE DE LOUP** (La planche indique D par erreur) Champignon assez commun dans l'herbe à l'automne, comestible quand il est jeune, mais peu recommandable quand il est mûr et rempli de ces spores brunes qui s'en envolent sitôt qu'on y touche.

D. — **GYROLE** (La planche indique C par erreur). Champignon *comestible* de forme irrégulière, très commun dans les bois et forêts en été et en automne.

TILLEUL SYLVESTRE.

Bel arbre à écorce épaisse et crevassée, atteignant un âge avancé, 400 à 500 ans et au delà, d'une hauteur moyenne de 15 à 20, parfois même 30 à 35 mètres. Ses dimensions en épaisseur ne sont pas moins remarquables; on en connaît ayant 5 à 6 mètres de circonférence.

Notre figure le représente en fleurs et en fruits. La feuille qui porte des fleurs ou fruits s'appelle bractées.

C'est moins un arbre forestier qu'une espèce ornementale, estimée pour la fraîcheur de son ombrage. On le trouve planté dans les avenues, les promenades, souvent aussi sur la place publique dans les villages.

Au moment de sa floraison, il embaume l'air du parfum de ses fleurs, très recherchées par les abeilles qui en font un des meilleurs miels.

Ces fleurs sont d'un usage bien connu comme tisane contre les indispositions légères et pour faire transpirer.

Le bois est rose grisâtre, léger, mou et peu durable, tout en étant peu sujet à la vermoulure.

Il est inutilisable dans la construction, mais se façonne bien en tous sens sans éclater ; c'est pourquoi les menuisiers et les ébénistes l'emploient dans la fabrication des meubles, des touches de piano, etc.; les tourneurs et sculpteurs sur bois en tirent aussi bon parti. On en fait surtout des bobines de filature, dont la fabrication constitue un de ses principaux emplois ; les fondeurs en métaux en font de préférence leurs modèles.

Comme combustible, il ne vaut guère mieux que les peupliers et les saules. Son charbon est fin et léger : il entre parfois dans la composition de la poudre de chasse ; il sert aussi à dessiner comme celui du fusain.

La fibre longue et forte qui se trouve entre l'écorce et le bois est utilisée pour faire des cordes de puits, des nattes et des toiles grossières, des paniers, des chaussons, des liens, surtout en Russie, où cet arbre est très populaire. Dans ce pays, où c'est du reste l'emballage habituel, on ne connaît guère d'autres sacs à farine que ceux faits de fibres de tilleuls. Cette fibre peut fort bien remplacer le Rafia pour attacher des plantes ou nouer des bouquets.

Forêts, bois, promenades, avenues. — Fleurit en juillet.
Fructifie en octobre.



Tilleul des bois.
Tilleul à petites feuilles.
Tilia parvifolia.
— Tiliacées. —

VERNIS DU JAPON.

Arbre droit à écorce grise, lisse, atteignant en moyenne 8 à 12 mètres de hauteur, mais s'élevant parfois jusqu'au delà de 20 à 25 mètres, fréquemment planté dans les promenades publiques, les squares, sur les boulevards et le long des quais dans les grandes villes, de l'air vicié desquelles il s'accommode assez bien.

Notre figure le représente en fruits.

Ses grandes feuilles sont réunies par 8, 10 ou 12 paires sur une longue tige et fournissent un bel ombrage.

Indigène au Japon, le Vernis est venu en Europe il y a à peine 150 ans et s'est répandu assez rapidement chez nous depuis un demi-siècle, quoique aujourd'hui il paraisse avoir atteint l'apogée de sa gloire.

La facilité de sa multiplication, la rapidité de sa croissance et surtout sa rusticité, car il résiste facilement à 25 degrés de froid, l'avaient rapidement fait adopter comme arbre d'ornement. On le délaisse un peu de nos jours à cause de l'odeur forte et peu agréable de ses fleurs jaunes, qui apparaissent en juin, autant que pour celle tout aussi désagréable des feuilles.

Son bois, blanc, est un assez bon combustible. Il trouve peu d'autres emplois.

Les feuilles sont âcres et dangereuses aux volailles ; il ne faut point leur en donner, surtout aux canards, qu'elles empoisonnent.

Au Japon, une espèce de ver à soie vit sur ses feuilles et donne une soie de bonne qualité. En Europe, on n'a pu arriver à un résultat satisfaisant, sinon le *Vernis du Japon* aurait pour nous une valeur analogue à celle du *Mûrier*.

Son écorce est, dit-on, un excellent remède contre le ver solitaire.

Promenades, quais, boulevards des villes. — Fleurit en juin.



Vernis du Japon.
Ailante glanduleux.
Ailantus glandulosa.
— Zanthoxylées. —

ÉRABLE PLANE ou FAUX-SYCOMORE.

Un de nos plus beaux arbres, de 10 à 20 mètres de hauteur, quelquefois même au delà, disséminé dans les bois accidentés ou montagneux, souvent associé au hêtre ; on le plante aussi dans nos parcs, jardins et avenues pour la beauté de son port et son feuillage décoratif.

Nous l'avons figuré en fruits, dont la forme est désignée en botanique sous le nom de samare double.

L'Erable plane ressemble beaucoup au *Platane*, mais en diffère totalement par les fruits (voir page 144), et tandis que l'écorce du Platane s'écaille par grandes plaques, chaque été, celle de l'Erable plane se maintient lisse.

Par contre, dans une autre espèce, l'*Erable-Sycomore*, ayant beaucoup d'analogies avec la nôtre, l'écorce s'écaille comme dans le Platane, mais moins régulièrement et par petites plaques.

Le bois blanc, dur et durable, vaut celui du hêtre comme chauffage. On ne l'utilise point dans les constructions, mais les menuisiers, tourneurs, ébénistes et fabricants de pianos en font un grand usage. Son charbon est de très bonne qualité.

Les fleurs sont recherchées par les abeilles.

En pratiquant des trous dans le tronc, il en découle une grande quantité de jus limpide et sucré dont on retire du sucre comestible. Cette extraction ne se pratique en grand qu'aux Etats-Unis sur une espèce du même genre, l'*Erable à sucre*. Le rendement varie entre 5 et 8 0/0 selon les espèces.

Bois accidentés.—Fleurit en avril et mai. Fructifie en septembre.



Érable plane.

Faux-Sycomore.

Acer platanoides.

— Acérinées. —

ROBINIER FAUX-ACACIA.

Grand arbre à écorce profondément sillonnée, les branches garnies de fortes épines ; il atteint rapidement une grande hauteur, 10 à 15 mètres et au delà, jusqu'à 2 et 3 mètres de circonférence et peut vivre des siècles. On le trouve dans les bois, sur les talus et dans les tranchées des chemins de fer, où il constitue d'épais fourrés peu élevés.

On le plante aussi fréquemment dans les jardins et les parcs et le long des routes.

Le premier de son espèce introduit en Europe, de l'Amérique du Nord, sa patrie, fut planté en 1635 au Jardin des Plantes, à Paris, où il vit encore, soutenu dans sa vieillesse par des armatures en fer et des travaux de maçonnerie.

L'Acacia est un arbre très utile : son bois jaunâtre, dur, lourd et élastique, se polissant admirablement, aussi durable que celui du chêne, est employé par les menuisiers, ébénistes, carrossiers, tourneurs et surtout par les charrons pour la fabrication des rais ou rayons des roues, car ce bois est particulièrement résistant dans le sens vertical. On en fait de bons échalas, des tuteurs, des chevilles pour les constructions navales. C'est encore un très bon bois de chauffage donnant une chaleur vive et soutenue.

Les feuilles constituent un bon fourrage à l'état vert ou sec ; elles contiennent une matière tinctoriale bleue pouvant être substituée à l'Indigo.

Les fleurs blanches, quelquefois roses, en nombreuses grappes bien serrées, répandant un parfum très fort que l'on sent de loin, servent en médecine à la fabrication d'un sirop à goût agréable et légèrement dépuratif. Les ménagères les emploient aussi à la confection des beignets.

La sève a un goût sucré ressemblant à celui de la réglisse; celle de la racine est toxique et peut causer des empoisonnements presque identiques à ceux de la Belladone.

Les graines sont renfermées dans des gousses, comme le montre notre figure, vertes d'abord puis noires et restent suspendues à l'arbre souvent jusqu'à la floraison nouvelle.

Le véritable nom de cette espèce est *Robinier* ; les *Acacias* (encore appelés à tort Mimosas) sont des arbres indigènes en Australie, aujourd'hui fréquemment cultivés pour leurs fleurs dans le midi de la France, et dont le marché de Paris abonde l'hiver.

Bois, talus de chemins de fer, routes. — Fleurit en juin. Fructifie en septembre.



Robinier faux Acacia.
Acacia.
Robinia pseudo-acacia.
— LÉGUMINEUSES. —

FRÊNE COMMUN.

Un de nos plus grands arbres forestiers, à écorce lisse, gris cendré dans le jeune âge, se fendillant longitudinalement plus tard, d'une croissance assez rapide, atteignant 20 à 25 mètres de hauteur et 2 à 3 mètres de circonférence, souvent planté au bord des rivières et des ruisseaux, ainsi que dans les parcs. Les fleurs apparaissent avant les feuilles.

Les fruits sont des samares simples ; notre figure en fait voir la forme.

Son bois est blanc, légèrement rose, très dur, résistant quoique flexible, et se polit facilement.

On l'emploie à tous les usages où ces qualités sont requises : roues, timons, brancards et carcasses de voitures et de charrettes, jantes de roues, arceaux de selles, futailles pour l'huile, instruments de gymnastique, avirons, chaises, manches à fouets et d'outils et une foule d'autres menus objets sortant des mains du charron et du tourneur.

L'ébéniste en fait également usage, notamment des parties noueuses offrant de jolies veines, pour confectionner de petits meubles, des objets de tabletterie, etc.

L'écorce, les graines et les feuilles trouvent des emplois en médecine. Ces dernières sont légèrement purgatives. L'écorce est fébrifuge.

Les feuilles constituent encore un fourrage d'hiver assez estimé ; elles sont habitées l'été par un bel insecte vert doré, la *Cantharide*, coléoptère très utile comme vésicant. Ce petit animal, d'une odeur fort désagréable, dépouille souvent des arbres entiers de leur feuillage, notamment dans les régions du midi.

Le Frêne commun a donné naissance à plusieurs variétés cultivées dans les jardins, entre autres au *Frêne pleureur*,

Une espèce de ce genre, le *Frêne à la Manne*, produit la Manne, fréquemment employée en thérapeutique comme purgatif léger. C'est aussi un bel arbre d'ornement.

Forêts, bois, bord des eaux, routes. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en septembre.



Frêne commun.

Frêne élevé.

Fraxinus excelsior.

— Oléacées. —

OLIVIER

Arbre cultivé en grand en Provence, spontané en Corse, atteignant en moyenne 3 à 8 mètres de hauteur, quelquefois même 10 à 15 et parfois quelques mètres de circonférence ; souvent il reste à l'état d'arbrisseau ou de buisson. De loin, il ressemble à certaines espèces de saules par ses feuilles allongées d'un vert cendré.

Sa croissance est lente ; il se plaît surtout dans les sols légers et secs et sur des collines bien exposées au soleil, terrains ingrats où d'autres cultures ne sont guère possibles.

Son écorce est blanche grisâtre, lisse ; les petites fleurs blanches forment au-dessus de l'attache des feuilles de petites grappes, se transformant plus tard en fruits allongés ou ronds suivant les variétés, ainsi que le montre notre figure.

Ces fruits, d'abord verts, fonçant et noircissant à leur maturité, renferment dans la partie charnue, entourant le noyau, une huile très estimée.

La culture de l'Olivier est fort ancienne ; les Egyptiens, les Hébreux, les Grecs la pratiquaient. En France, elle remonte à l'époque de la fondation de Marseille par les Phocéens. Aujourd'hui sa culture est très importante en France, en Algérie et en Tunisie.

Les Anciens se servaient de l'huile d'olive comme nourriture et éclairage. Ils s'en oignaient le corps. Aujourd'hui, d'autres moyens d'éclairage ont réduit son emploi à celui, presque exclusif, de comestible, bien que son goût assez fort ne convienne pas à tous les palais.

La parfumerie en fait également usage ; en pharmacie, elle entre dans la composition des onguents et d'autres médicaments.

Les Saintes Huiles sont faites d'huile d'olive.

Les fruits se mangent fréquemment en hors-d'œuvre après avoir subi une macération dans de l'eau fortement salée et épicée.

Le bois d'Olivier est un des plus durs et des plus compacts que nous connaissions ; il se travaille et se polit très bien; les tourneurs, ébénistes, tabletiers, sculpteurs, fabricants de cannes, l'emploient beaucoup. C'est encore un des meilleurs bois de chauffage.

Cultivé dans la France méridionale méditerranéenne, en Corse et en Algérie. — Fleurit en mai. Fructifie en septembre et octobre.



Olivier d'Europe.
Olea europaea.
— Oléacées. —

MÛRIER NOIR.

Arbre fruitier de 6 à 8 mètres de hauteur moyenne, cultivé dans les vergers et les champs dans presque toute la France, mais surtout dans le midi. Il paraît être originaire de l'Asie centrale.

Il ne faut pas le confondre avec le *Mûrier blanc*, arbre originaire de Chine et cultivé en France depuis environ 400 ans, pour la nourriture des vers à soie.

Le Mûrier noir a des feuilles plus grandes que le Mûrier blanc ; les fruits de ce dernier sont blancs et plus petits que ceux du Mûrier noir qui, à maturité, deviennent noirs et ressemblent un peu aux Mûres des bois (voir page 30).

Les fruits appelés également Mûres et dont la planche en regard montre la forme, sont acidulés, sucrés et comestibles, mais peu digestifs ; on les emploie à faire des boissons rafraîchissantes et des sirops préconisés contre les maux de gorge.

Ces arbres croissent lentement ; leur bois, identique dans les deux espèces, est dur et résistant et convient aux mêmes usages que celui du Robinier (voir page 132).

Dans divers pays, notamment en Grèce, le Mûrier noir est plus répandu que le blanc pour l'élevage des vers à soie ; la soie produite par les vers nourris avec les feuilles de celui-ci est bien plus fine.

Le *Mûrier à papier*, qui appartient à un genre très voisin de celui-ci, est très répandu dans nos parcs. Il est originaire du Japon, où sa fibre est utilisée comme textile et pour la fabrication du papier.

Cultivé surtout en Provence. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en août et septembre.



Mûrier noir.
Morus nigra.
— Morées. —

ORME.

Un de nos plus grands arbres indigènes, assez rare dans les forêts, plus fréquemment planté le long des routes et des avenues et sur les boulevards des villes ; son écorce, brune, est gerçurée comme celle du chêne, à laquelle elle ressemble beaucoup.

L'Orme atteint en moyenne 15 à 20 mètres de hauteur, mais on en voit de bien plus élevés ; celui de la cour de l'Ecole nationale des Sourds-Muets, à Paris, mesure 46 mètres ; c'est le plus grand arbre de la capitale et un des plus âgés, car il a été planté, assure-t-on, du temps de Henri IV.

On voit peu d'arbres au printemps plus chargés de fleurs et de fruits, la plupart, il est vrai, vides de graines. Aussi se couvre-t-il très tard de ses feuilles, les fruits épuisant la sève.

Notre planche montre une branche avec fruits et à côté un rameau avec des fleurs réunies en faisceau.

Son bois est brunâtre, dur, lourd, élastique, très nerveux et d'une fente difficile ; on l'emploie dans les constructions navales et civiles, mais il est tout particulièrement recherché par les charrons pour les moyeux et jantes de roues, ainsi que pour les carcasses de voitures. On en fait des étais de mines, des tables et des chaises, des poulies, des dents d'engrenage, des maillets. Les tourneurs et armuriers s'en servent également.

Ce bois est long à se dessécher et se contracte beaucoup ; il ne peut donc servir dans l'industrie qu'après un long repos.

Assez estimé comme combustible, il laisse quatre fois plus de cendres et le double de potasse que le bois du hêtre.

La fibre entre l'écorce et le bois appelée *liber* par les botanistes est, après celle du tilleul (voir page 129), la plus tenace et la plus durable ; elle sert à faire des cordes de puits et des nattes grossières.

Les feuilles fournissent un des meilleurs fourrages que l'on puisse récolter sur un arbre forestier. Elles valent presque le Trèfle et la Luzerne (voir pages 48 et 73) et sont supérieures au point de vue nutritif à bien d'autres plantes cultivées dans les prairies.

L'*Orme de montagnes* est souvent planté avec le précédent dans les grands parcs et comme arbre d'avenue. Ces deux espèces ont donné naissance à des variétés à rameaux retombants bien connus sous le nom d'*Ormes pleureurs* et recherchés en horticulture.

Bois, routes, avenues. — Fleurit en mars et avril. Fructifie fin mai.



Orme champêtre.

Ormeau, Orme rouge.

Ulmus campestris.

— ULMACÉES. —

HÊTRE COMMUN.

Arbre forestier à écorce lisse, grise et blanche (couleur due le plus souvent à des quantités de petits lichens — voir page 126 — qui la recouvrent), atteignant en moyenne 20 à 25 mètres de hauteur.

Après les Pins et les Sapins, c'est certainement le Hêtre qui couvre en France les plus grandes surfaces de nos forêts; celles de Fontainebleau et de Compiègne en offrent de superbes représentants dont quelques-uns peuvent avoir 250 à 300 et même 350 ans d'existence, âge qu'ils dépassent rarement.

Le bois trouve de très nombreux usages et dure assez longtemps, lorsqu'il n'est pas exposé aux alternatives de sécheresse et d'humidité. Il a l'inconvénient d'être sujet à la vermoulure, ce qui l'exclut des grandes constructions civiles et navales.

Il sert à faire presque tous les meubles de cuisine, des escabeaux, tabourets, escaliers, des jougs, des maillets, pelles, balais, brosses, des jantes de roues, des arceaux de selles, des talons pour souliers, des sabots, etc.

Son emploi le plus important est de servir de combustible, où peu d'autres lui sont supérieurs. Le charbon de bois vendu à Paris sur les grands bateaux amarrés aux quais, provient généralement du Hêtre et est obtenu en forêt par la combustion lente des jeunes pieds ou des branches.

Ses fruits triangulaires appelés *faines* ont un goût agréable ; les porcs et la volaille de basse-cour les mangent volontiers. Là où la récolte en vaut la peine, on en extrait de l'huile propre à l'éclairage. Un hêtre de 150 ans peut fournir jusqu'à 5000 litres de faines transformables en 600 litres d'huile. Notre figure montre une branche avec fruits et à côté une faine isolée de son enveloppe.

Peu d'arbres sont couverts d'un feuillage plus abondant et épais que celui du Hêtre.

Les animaux des bois, ainsi que les moutons et les chèvres mangent volontiers ses feuilles. Les bourgeons du Hêtre, très effilés, sont bien caractéristiques.

Une variété à feuilles pourpres est recherchée pour l'ornement des parcs.

Forêts et bois. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en septembre.



Hêtre commun.

Fau, Fayard.

Fagus silvatica.

— CUPULIFÈRES —

CHATAIGNIER.

Arbre forestier à croissance rapide atteignant habituellement, mais dépassant souvent 15 à 20 mètres de hauteur, caractérisant les terrains granitiques ou siliceux, car il refuse de croître dans les sols calcaires. Il habite les régions montagneuses de la France centrale et de la Corse, où il s'élève jusqu'à 750 mètres d'altitude.

Les fleurs sont groupées en chatons longs et grêles. Notre figure montre un rameau avec ses fruits et ses longues et belles feuilles dentées.

L'écorce des jeunes Châtaigniers est olivâtre, marquée de petites taches blanches allongées ; plus tard elle devient gris argenté, lisse et brillante, pour prendre à 18 ou 20 ans l'aspect de celle des vieux chênes.

Longtemps on a cru que les charpentes des anciens édifices, notamment des églises, avaient été construites en Châtaignier, mais des recherches ont démontré que partout on n'avait employé que du Chêne. La ressemblance entre les deux bois est assez grande pour avoir pu donner lieu à une semblable erreur. Celui du Châtaignier ne dure ni ne supporte les variations atmosphériques comme celui du Chêne, et lui est donc inférieur dans bien des usages.

L'écorce est pauvre en tanin ; le bois par contre en renferme beaucoup ; aussi les producteurs logent-ils les vins peu riches en tanin de préférence dans des cuves et futailles faites avec du bois de Châtaignier.

Son principal emploi se trouve dans la tonnellerie ; on l'utilise encore dans le charronnage, la carrosserie et pour faire des parquets, des palissades, des cercles de futailles et notamment des échalas très estimés.

Il est peu apprécié pour le chauffage.

On cultive le Châtaignier en verger et en forêts surtout pour ses fruits, dans le Cantal, la Corrèze, les Cévennes, le Périgord, le Dauphiné, la Provence, le Vivarais.

Les fruits appelés tantôt marrons, tantôt châtaignes, constituent la principale nourriture des régions pauvres du midi et du centre de la France. Riches en fécule, les châtaignes n'ont cependant environ que la moitié de la valeur nutritive de la pomme de terre.

Les « Marrons de Lyon », les plus gros, viennent du Dauphiné et du Vivarais ; ceux de l'Ardèche sont transformés en marrons glacés par les confiseurs.

Un arbre en plein rapport fournit de 70 à 80 litres de châtaignes par an.

Cultivé en forêts au Centre et au Midi de la France.
Fleurit en juin. Fructifie en octobre.



Châtaignier.

Castagnié.

Castanea vulgaris.

— CUPULIFÈRES. —

CHÊNE COMMUN.

Arbre forestier atteignant jusqu'à 40 mètres de hauteur, mais en dépassant rarement 25 à 30 dans nos régions. Il n'est pas rare d'en voir ayant 3 et 4 siècles d'existence et 4 à 5 mètres de circonférence à plus d'un mètre au-dessus du sol.

C'est un de nos plus beaux arbres et un de nos plus utiles, estimé pour un ensemble de qualités qu'on ne trouve réunies dans une même proportion dans aucun autre, quoique chacune de ces qualités puisse se rencontrer ailleurs, mais isolément à un degré supérieur : dureté, pesanteur, souplesse et durée.

Le Chêne est le bois des constructions navales par excellence ; il fournit les meilleures traverses et charpentes pour wagons de chemins de fer. La menuiserie s'en sert pour en faire des lames de parquets, des escaliers, portes, fenêtres, bureaux, comptoirs, bancs, les pétrins des boulangers, etc.; l'ébéniste, secondé par le sculpteur, en façonne des meubles soit en bois massif, sait, par économie, en plaqué, pour nos appartements. La tonnellerie emploie de préférence le chêne, et le charronnage non moins autant pour les instruments agricoles. Citons aussi les échalas, mesures de capacité, etc.

Nous pourrions étendre encore cette énumération déjà longue ; qu'il suffise au lecteur de savoir qu'on utilise le Chêne partout où le bois doit résister et durer et qu'au surplus c'est un de nos meilleurs bois de chauffage.

Son écorce épaisse et rugueuse fournit à elle seule tout le tan nécessaire à la préparation des peaux en France ; ce produit appelée *tannée* et déjà concassé, après avoir servi au tannage du cuir, est façonné en mottes, séché et vendu comme combustible, quoique, en réalité, il ne puisse servir qu'à entretenir le feu.

Lorsqu'elle est encore humide, la tannée fermente facilement et dégage alors une douce chaleur ; les jardiniers tirent parti de cette circonstance pour faire des couches de tannée dans lesquelles ils placent des pots de fleurs d'espèces délicates ou pour activer leur développement. Dans les gymnases, on garnit le sol de tannée pour amortir les chutes.

L'écorce et les fruits, ou glands, ont des propriétés médicinales ; ils contiennent de la fécule et sont alimentaires ; dans certaines contrées, les glands de Chêne, notamment ceux du gland doux de l'Europe méridionale, torréfiés, sont employés comme succédané du café.

Fréquemment on trouve sur les feuilles de cet arbre des

Forêts et bois. — Fleurit d'avril en mai.
Fructifie de septembre en octobre.



Chêne commun.
Chêne blanc, Chêne à grappes.
Quercus pedunculata.
— CUPULIFÈRES. —

sortes de boules vertes ou brun rougeâtre, appelés galles et dues à des piqûres d'insectes. Ces galles entrent dans la fabrication de l'encre ; on ne les récolte pas en France.

On sait que c'est un chêne qui, en Algérie, produit le liège.

On désigne aussi sous le nom de chênes-truffiers, certains chênes de ce genre, dans le voisinage desquels se développe le précieux champignon.

Le nombre d'espèces et variétés de chênes est considérable ; l'Orient et les Etats-Unis nous en offrent les types les plus variés.

En France, nous possédons du Chêne Rouvre, pédonculé, Cerris, Tauzin, l'Yeuse, le Chêne-Liège, le Chêne Kermès et le Chêne Ballotte ou à glands doux.

NOISETIER.

Arbuste à rameaux assez droits et flexibles, couverts d'une belle écorce brun gris un peu rugueuse, devenant lisse avec l'âge, mouchetée de points blancs, s'élevant habituellement à 3 ou 4 mètres, commun dans les bois, taillis, fourrés et broussailles. On le trouve fréquemment dans la montagne où il dépasse l'altitude que peut supporter le chêne et s'élève jusqu'à 1600 mètres, comme dans les Pyrénées.

Les fleurs réunies en chatons apparaissent avant les feuilles ; celles-ci sont grandes et presques rondes.

Il est connu surtout par ses fruits appelés avelines ou noisettes, qui se cueillent en août et en septembre et se mangent le plus souvent en dessert ; ils entrent encore dans la composition de certains gâteaux et servent à faire des dragées. L'huile tirée des noisettes, qui en contiennent 60 0/0, est employée en parfumerie, en pharmacie et dans la peinture.

Son bois est blanc, assez lourd, mais souple et flexible ; on en fait des cercles pour tonneaux, des perches, des chaises et bancs rustiques, de beaux objets de vannerie. Ses faibles dimensions le rendent impropre à la menuiserie.

Le charbon sert aux artistes comme celui du fusain et du tilleul ; il convient aussi à la fabrication de la poudre de chasse.

D'autres espèces sont recherchées pour leurs fruits. De ce nombre sont le *Noisetier de Byzance* et le *Noisetier franc* qui a une variété à feuilles pourpres assez ornementales.

Bois, taillis, haies. — Fleurit de janvier en avril. Fructifie en septembre.



Noisetier.
Coudrier, *Avelinier*.
Corylus Avellana.
— Cupulifères. —

CHARME COMMUN.

Arbre droit à écorce gris cendré, lisse et mince, atteignant en moyenne 10 à 12 mètres de hauteur, 1 mètre de circonférence et un âge de 100 à 125 ans.

On le trouve dans les taillis, les bois, les forêts et le long des ruisseaux.

Ses fleurs, sous forme de chatons, apparaissent avec les premières feuilles. Notre figure le représente en fruits, dont il est souvent très abondamment couvert.

Le bois est blanc, compact, très dur et un peu plus lourd que celui du hêtre ; il ne résiste pas mieux que celui-ci à l'humidité et aux variations atmosphériques et ne convient donc pas dans les constructions.

C'est un de nos meilleurs combustibles.

Il trouve de nombreux usages industriels grâce à sa dureté, sa ténacité et parce qu'il se fend difficilement.

On en fait notamment des poulies, des dents d'engrenage, des rabots, des manches d'outils, des sabots, des fléaux, des formes pour la chaussure, etc. Les jeunes tiges fournissent des cercles de tonneaux.

On pourrait retirer des fruits une huile analogue comme goût à celle des noisettes.

Les feuilles desséchées donnent un fourrage valant de bons foins et sont une précieuse ressource dans les années de sécheresse comme le fut l'année 1893.

Le Charme, dont la taille est facile, sert souvent à faire des haies et des tonnelles.

Les insectes s'attaquent peu au feuillage et au bois de cet arbre, dont le plus grand ennemi est le mulot, qui ronge le bas de son écorce et détruit ainsi quantité de jeunes pieds.

Taillis, bois, forêts. — Fleurit en avril et mai.
Fructifie en octobre.



Charme commun.
Carpinus Betulus.
— CUPULIFÈRES. —

SAULE DES VANNIERS.

Cet arbre à tronc droit et écorce d'un gris verdâtre, gerçurée, jaune-vert brunâtre dans les branches, s'élève de 4 à 6 mètres. Le plus souvent on lui conserve la forme d'arbrisseau en ne le laissant monter qu'à 2 mètres environ, afin de pouvoir couper les branches plus facilement ; c'est, en effet, une espèce habituellement cultivée et en même temps la plus répandue et la plus importante parmi celles si nombreuses du genre Saule.

La variété prodigieuse que présente la forme de leurs organes, notamment celle des feuilles, a rendu difficile la connaissance exacte des espèces.

Nous ne pouvons qu'effleurer ce côté trop botanique de la question et revenons à l'espèce figurée en regard avec un rameau fleuri. Ses fleurs, réunies en chaton, apparaissent avant les feuilles ; celles-ci sont peu larges, allongées et couvertes en-dessous d'un duvet blanc argenté.

Les rameaux très souples sont coupés périodiquement chaque année et constituent son principal revenu ; ils fournissent l'osier dont se servent les vanniers pour faire des paniers de toutes espèces, des liens pour les pépiniéristes, des dents de rateaux à foin, des claies, des tamis, des cercles. On le coupe aisément en lanières fines et minces.

Les enfants à la campagne en font des flûtes ; il suffit de marteler doucement, avec le manche d'un couteau, une branche fraîchement coupée pour isoler l'écorce et pouvoir en retirer le bois ; un bout de bois taillé en sifflet pour fermer le haut, un trou de quelques centimètres plus bas et l'instrument n'attend que le souffle de son petit fabricant pour fonctionner.

Le bois des Saules étant léger et assez mou ne trouve que peu d'autres emplois. Les menuisiers, ébénistes, sculpteurs en font quelquefois usage ; on en fait des ronds de serviettes, des bondes pour les tonneaux, des fuseaux d'échelles, etc.

Les feuilles de Saule sont une bonne nourriture pour le bétail.

A la combustion, le bois donne un feu assez vif et est recherché pour cela des boulangers.

Les Saules sont d'excellents arbres pour fixer et consolider les rives des cours d'eau et les digues.

L'acide salicique, antiseptique très en usage et tous ses dérivés, sont des produits de l'écorce des jeunes rameaux du Saule.

Une autre espèce bien caractérisée par ses branches pendantes, le *Saule pleureur*, est plantée assez souvent dans les parcs et sur les tombes dans les cimetières.

Bord des eaux dans la plaine. — Fleurit en mars et avril. Fructifie en juin.



Saule des vanniers.

Osier blanc, Saule à longues feuilles.

Salix viminalis.

— Salicinées. —

PEUPLIER PYRAMIDAL.

Arbre droit à écorce, d'un gris brun lisse, se crevassant en long dans les vieux sujets, atteignant normalement 30 à 35 mètres de hauteur ; il est garni de branches presque depuis sa base, mais celles-ci étant dressées en l'air ne donnent à l'arbre que peu de développement en largeur et partant peu d'ombre. On le rencontre fréquemment le long des fleuves et canaux et planté sur route.

Cette espèce, connue aussi sous le nom de Peuplier d'Italie et dont notre figure représente une branche fleurie, n'est au point de vue botanique qu'une variété du *Peuplier noir*, qui n'atteint qu'une élévation moyenne de 20 à 25 mètres, mais dont la cime est ample quoique inégale et donne de l'ombrage.

Les feuilles, fleurs, fruits et le bois sont identiques dans l'espèce type et dans notre variété.

Nous avons préféré parler d'abord de la dernière, car elle est de beaucoup la plus répandue et passe aux yeux du promeneur, auquel s'adresse notre livre, comme représentant le mieux le genre Peuplier.

Le seul avantage réel qu'offre ce Peuplier sur d'autres arbres est de ne pas entretenir la boue sur les routes, car, comme il demande beaucoup d'espacement, il n'empêche de passer ni l'air ni la lumière.

Son bois est très léger, mou, poreux et inférieur aux autres de son genre.

Le *Peuplier noir*, à cime largement développée, est un bel arbre d'avenue, non moins que le *Peuplier grisard*, facile à reconnaître à son écorce d'un blanc sale tirant sur le vert et qu'il ne faut pas confondre avec celle du Bouleau, arbre tout différent.

Citons encore le *Peuplier tremble*, aux feuilles agitées par la plus faible brise, et le *Peuplier blanc*, caractérisé par des feuilles blanches en dessous.

Ils servent tous en menuiserie et en ébénisterie, notamment pour le placage et aux emballeurs pour faire des caisses. Le Tremble fournit du bois d'allumettes et une des meilleures pâtes à papier.

Le long des fleuves et canaux et planté sur routes.
Fleurit en mars et avril. Fructifie en mai.



Peuplier pyramidal.
Peuplier d'Italie.
Populus nigra var. pyramidalis.
— Salicinées. —

PLATANE D'ORIENT.

Quoique ce grand et bel arbre ne se trouve pas chez nous à l'état spontané, il est si fréquemment planté dans les parcs, avenues et promenades publiques, que nous avons cru utile de l'ajouter à nos espèces indigènes.

Il provient des régions tempérées de l'Orient, est très commun en Grèce et en Asie-Mineure, mais connu en France seulement depuis Louis XV qui le fit importer vers 1750.

Le Platane atteint chez nous 20 à 25 mètres de hauteur, fréquemment 5 à 6 mètres de circonférence et peut arriver à un âge de quelques centaines d'années.

Il ne se garnit de feuilles, ressemblant à celle de l'Erable (voir page 131), qu'après presque tous les autres arbres et les conserve encore quand ceux-ci en sont déjà dépouillés.

Son écorce grise s'écaille en été et laisse apparaître alors une deuxième écorce presque blanche.

Notre figure le représente en fruits ; ceux-ci restent suspendus aux branches souvent jusqu'à la floraison nouvelle ; en se désagrégeant, ils laissent tomber des poils crochus qui peuvent causer des irritations à la gorge : ils produisent parfois des crachements de sang, surtout chez les pépiniéristes lors de la taille.

C'est un des arbres résistant le mieux à l'air vicié des villes. Il supporte aisément la taille et n'a aucun ennemi parmi les insectes.

Le bois est un peu moins élastique et plus fragile que celui du hêtre, et convient à peu près aux mêmes usages que celui-ci, avec lequel il partage la crainte de l'humidité et des intempéries.

Les étaux de bouchers se font habituellement en bois de Platane ou de Bouleau.

Le *Platane d'Occident*, quoique originaire d'Amérique, n'a aucun caractère le différenciant nettement de celui d'Orient. Il est cultivé chez nous depuis 250 ans environ.

Avenues, promenades, parcs. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en septembre et octobre.



Platane d'Orient.
Platanus orientalis.
— Platanées. —

BOULEAU BLANC.

Arbre droit à écorce très blanche et lisse, atteignant une hauteur moyenne de 10 à 15 mètres et un âge de 100 à 125 ans, très répandu dans les forêts et les bois, où il s'accommode de presque tous les terrains.

Il se distingue facilement par son tronc blanc argenté et par ses ramifications grêles retombantes ; en forêt, ses branches ne poussent qu'au sommet et descendent peu au-dessous. Isolé, il est feuillu aux deux tiers de sa hauteur.

Nous l'avons représenté en fruits.

Son bois blanc et sans nœuds a la dureté de celui de l'aune, mais se corrompt à l'humidité. On s'en sert en menuiserie pour faire des sabots, des échelles, des bobines de filature, des patins pour traîneaux, des étaux pour bouchers, des moules, des jouets, des cuillers et autres petits ustensiles de cuisine, des barils à harengs, etc.

Ce bois est un assez bon combustible, brûlant un peu trop vite et recherché des boulangers et des verriers qui, pour leurs fours, ont besoin de bois dégageant rapidement leur chaleur.

Avec les jeunes sujets et les branches ont fait des cercles pour futailles et avec les ramilles de bons balais.

L'écorce est imperméable et presque inaltérable ; on en fait des semelles valant celles du liège pour garantir contre l'humidité ; dans le Nord on en couvre les toits. Les pêcheurs l'emploient pour teindre leurs filets en rouge, qui durent ainsi plus longtemps. Cette écorce contient un principe gommo-résineux mélangé à du tanin qui sert à préparer les cuirs de Russie et leur communique leurs couleur et odeur caractéristiques.

Cette industrie est si importante qu'en Russie on écorce périodiquement les Bouleaux comme nous le faisons avec le Chêne-Liège en Algérie.

Une autre toute petite espèce, le *Bouleau nain*, est l'arbre le plus septentrional du globe ; on le trouve jusqu'au nord de la Suède, de la Sibérie et même au sud du Groënland, à une latitude où tout autre arbre ne peut plus vivre, sans même en excepter les Conifères les plus rustiques.

Forêts et bois. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en juin.



Bouleau blanc.

Bouillard.

Betula alba.

— BÉTULINÉES. —

AUNE COMMUN.

Arbre à écorce brun grisâtre, atteignant une hauteur moyenne de 15 à 20 mètres et une circonférence de 50 à 60 centimètres, répandu dans les parties humides des bois, le long des ruisseaux, au bord des étangs et des prairies humides, les seuls endroits où il se plaît.

Son âge dépasse rarement 80 à 100 ans.

La planche en regard en montre un rameau avec ses feuilles caractérisées par leur forme obtuse et tronquée, quelques chatons de fleurs et au-dessous des fruits verts presque ronds, noircissant à leur maturité.

Le bois de l'Aune acquiert, par un séjour prolongé sous l'eau, une durée presque égale à celle du chêne ; aussi l'emploie-t-on dans tous les travaux hydrauliques, notamment comme pilotis ; on en fait des gouttières, des conduites d'eau, des étais de mines.

Les alternatives de sécheresse et d'humidité le font rapidement pourrir.

Ce bois, de couleur rougeâtre, blanchit assez vite à l'air ; il est moins dur que celui du chêne, plus que celui des saules, peupliers et tilleuls, mais assez lourd et élastique, et se teint facilement en noir ; on tire parti de cette qualité pour le substituer à l'ébène, dont il ne peut acquérir cependant le beau brillant naturel.

Il convient très bien pour faire les modèles des fondeurs en métaux, des bobines de filatures, des meules pour aiguiser les instruments d'horlogerie, des échelles, des échalas, des chaises, des pelles, les coffins des faucheurs, etc.

L'écorce et les fruits contiennent du tanin et servent surtout aux chapeliers et aux teinturiers pour teindre en noir.

Forêts et prairies humides, bord des eaux.
Fleurit en février et mars. Fructifie en septembre.



Aune commun.
Vergne.
Alnus glutinosa.
— BÉTULINÉES. —

PIN MARITIME

Arbre résineux à écorce épaisse, crevassée, écailleuse, atteignant rapidement une hauteur de 11 à 15 mètres, mais s'élevant souvent à 25 et 30 mètres sur plusieurs de circonférence. Sa longévité est grande, on en connaît ayant quelques siècles.

Les feuilles, appelées aiguilles, sont épaisses, charnues et longues de 10 à 20 centimètres ; les fleurs, réunies en petits chatons jaunâtres ou rouges, produisent des fruits coniques, longs de 15 centimètres environ, d'un roux vif et brillant. Ces fruits ou cônes sont généralement agglomérés par 3, 4 ou 5 ; on les nomme *Pignes* en Gascogne.

Le Pin maritime couvre de vastes étendues en France le long du littoral, depuis la frontière espagnole jusqu'à la Loire. Sa culture a entièrement changé l'aspect autrefois si désolé des Landes. On le retrouve en Provence, sur les bords de la Méditerranée, et en Corse, où il croît encore à une altitude de 1,000 mètres.

Sa culture était déjà très étendue en Sologne, quand les froids de l'hiver 1879-80 détruisirent toutes les plantations. On fut contraint de le remplacer par le Pin Silvestre (voir page suivante), beaucoup plus résistant.

Cet arbre est cultivé autant pour ses produits accessoires que pour son bois, qui est de couleur rougeâtre, assez dur, lourd et le plus résineux de nos Pins. On l'emploie dans les constructions navales, comme charpente, traverses de chemins de fer, étais de mines, pilotis, échalas ; débité en planches, il sert aux menuisiers ; on en fait des doubles fûts et les caisses pour emballer les bouteilles de Bordeaux et de Cognac. Il est peu estimé pour le chauffage.

La résine, cette matière particulière aux Conifères, est surtout abondante dans le Pin maritime ; son extraction appelée gemmage occupe une nombreuse population ; il faut faire, en effet, à chaque arbre ayant des dimensions suffisantes, une entaille assez grande et profonde et recueillir la résine qui en découle. Cette résine, en partie liquide, en partie solide, sert à fabriquer l'essence ou huile de térébenthine qui sert à dissoudre les couleurs, etc., la colophane pour archets de violons, la poix des brasseurs, le goudron indispensable à la marine et d'autres produits très utiles.

Une autre espèce également commune dans la région méditerranéenne et assez semblable au Pin maritime, est le *Pin parasol* ou Pin pignon, qui donne au paysage un aspect très particulier et dont la graine rappelle la saveur de la Noisette.

Forêts des landes et dunes du Sud-Ouest de la France.
(Languedoc, Provence et Corse).
Fleurit en avril et mai. Fructifie en septembre et octobre.



Pin maritime.
Pin des Landes.
Pinus maritima (Pinus Pinaster).
— Abiétinées. —

PIN SILVESTRE.

Arbre forestier résineux et toujours vert, à écorce brune rougeâtre, s'écaillant en grosses plaques, d'une hauteur moyenne de 15 à 20 mètres, atteignant parfois 30 mètres et au delà, 2 à 3 mètres de circonférence et un âge de 200 à 300 ans.

C'est un des arbres les plus communs des régions montagneuses du Dauphiné, de la Savoie, des Pyrénées, des Vosges, des Cévennes et de l'Auvergne, mais des plus rares dans le Jura et les Ardennes. On le trouve souvent entouré de bruyère, un compagnon aussi peu exigeant que lui sous le rapport du sol et du climat, et jusqu'à l'extrême nord en Suède et en Laponie. Il n'y est dépassé que par le *Bouleau nain* (voir page 145).

En forêt, il est habituellement dénudé aux trois quarts de sa hauteur ; pour conserver ses branches jusqu'au sol, il lui faut de l'isolement.

Ses feuilles linéaires, ou aiguilles, ont 5 à 6 centimètres de longueur et sont toujours réunies par deux dans une gaine. On distingue facilement les Pins des Sapins en ce sens que ces derniers ont des aiguilles isolées, tandis que dans les Pins, elles sont toujours groupées par 2, 3 ou 5 selon les espèces.

Voici encore l'indication d'un autre caractère permettant de les distinguer facilement et qui se trouve dans les fruits ou cônes ; dans les Pins, les écailles s'entr'ouvrent et ne tombent pas, tandis que dans les Sapins elles se désarticulent et s'éparpillent petit à petit sur le sol.

Le bois du Pin Silvestre est un des plus employés pour les grosses pièces de charpente, en menuiserie et pour le chauffage. Il fournit les meilleurs mâts, d'excellents poteaux télégraphiques, des perches à houblon, des étais de mines. Ce bois est d'autant meilleur qu'il provient du nord, où sa croissance est plus lente. Ce dernier seul convient à la fabrication des boîtes de violons.

Les pommes de pin, dont notre figure montre la forme, sont très recherchées pour allumer le feu.

L'âge du Pin est parmi tous les arbres un des plus faciles à compter, les anneaux étant bien tranchés parce qu'ils sont imprégnés de résine. On sait que chaque anneau équivaut à une année.

Peu d'arbres ont autant à souffrir des insectes que les Pins.

Forêts montagneuses, cultivé dans la plaine.
Fleurit en mai et juin. Fructifie en septembre et octobre.



Pin silvestre.
Sapin rouge du Nord.
Pinus silvestris.
— Abiétinées. —

SAPIN COMMUN.

Arbre forestier toujours vert, à écorce lisse, blanche, paraissant argentée, haut en moyenne de 15 à 25 mètres mais atteignant avec l'âge des dimensions considérables : 35 à 40 mètres et 3 à 4 mètres de circonférence à 200 ou 250 ans. Ces vieux sapins ne sont même pas très rares.

Répandu dans les forêts montagneuses de la France, surtout dans les Vosges, le Jura, les Cévennes, les Pyrénées, on a qualifié le Sapin de Roi des Forêts. Toujours droit et élancé, sa pyramide brave la tempête et le froid. Son tronc blanc, ses branches régulières, son feuillage sombre, joints à sa taille, lui donnent un air majestueux avec lequel aucun arbre, du moins parmi les Conifères, ne peut rivaliser.

Les branches sont disposées autour du tronc comme les rayons d'une roue ; elles sont couvertes d'aiguilles courtes et planes, non pointues, toujours isolées et alignées comme les dents d'un peigne, disposition qui a valu à l'espèce le nom de pectiné.

Son bois est blanc, le moins résineux des Conifères, élastique et résistant en sens horizontal, moins en hauteur.

Ses usages sont innombrables; il sert comme charpente et pour la mâture, dans les échafaudages, la menuiserie et aux emballages, etc. Débité en lamelles fines, il est employé à la couverture des toits.

C'est un combustible peu estimé, car il pétille et fume trop.

Les cônes ou fruits du Sapin sont toujours dressés et non pendants comme ceux de l'Epicéa (voir la figure suivante). Ils s'écaillent à leur maturité.

Le Gui (voir page 121) s'installe fréquemment dans sa cime et en affaiblissant l'arbre, lui ôte beaucoup de sa valeur.

Forêts montagneuses. — Fleurit en avril et mai. Fructifie en octobre.



Sapin commun.
Sapin des Vosges, Sapin argenté.
Abies pectinata.
— Abiétinées. —

EPICÉA.

Arbre forestier, très droit, d'aspect pyramidal, résineux, toujours vert, à écorce rousse, mince et fragile, s'écaillant par petites plaques, rarement aussi élevé que le Sapin, quoiqu'il puisse atteindre 35 à 40 mètres de hauteur sur plusieurs mètres de circonférence et un âge de 300 à 400 ans; formant de vastes forêts dans les montagnes des Vosges, du Jura et des Alpes, très disséminé dans les Pyrénées.

Son principal point de ressemblance avec le Sapin est la disposition des branches en rayons de roues autour du tronc. Ces branches sont plus pendantes dans l'Epicéa que dans le Sapin. L'Epicéa diffère du Sapin notamment par ses aiguilles serrées, côtelées, presques rondes et piquantes, entourant le rameau (planes, et non piquantes dans le Sapin) et les fruits ou cônes *pendants, ne se désagrégeant jamais* (dans le Sapin, ils sont dressés et s'écaillent). Les planches 149 et 150 font bien ressortir ces divergences.

Le Sapin a de fortes et puissantes racines, l'Epicéa de très faibles; aussi est-il fréquemment déraciné par la force des vents; néanmoins, il se plaît à des latitudes et à des altitudes où le Sapin ne se rencontre que rarement.

Le bois de l'Epicéa est très résineux, celui du Sapin l'est faiblement, ainsi qu'on peut s'en convaincre à l'odeur; celui de l'Epicéa est habituellement blanc, tandis que dans le Sapin, la couleur tire sur le rouge.

Les emplois sont à peu près les mêmes dans les deux espèces et dépendent surtout de leur provenance.

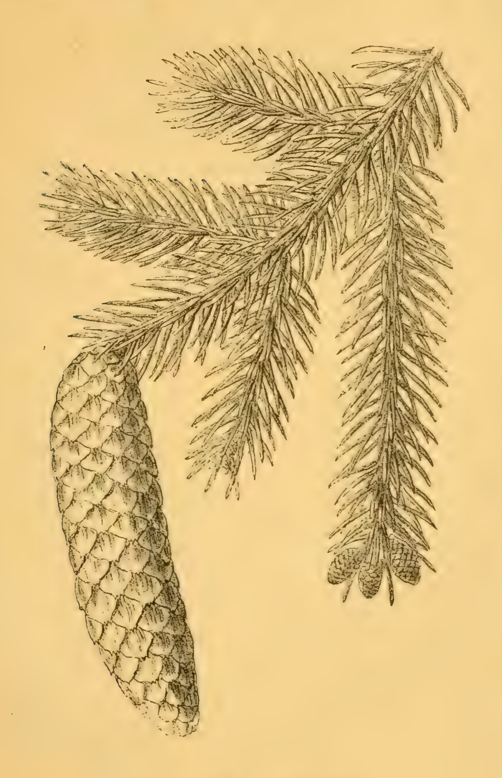
Il convient de citer plus particulièrement celui que trouve le bois des très vieux Epicéas du nord ou des hautes régions, bois extrêmement homogène et régulier, et par suite très apte à transmettre et augmenter les vibrations acoustiques. On en fait les tables d'harmonie des violons, violoncelles, contrebasses, harpes et pianos. La rareté de ces Epicéas fait qu'on les paie environ 500 francs le mètre cube.

Beaucoup de papier se fait de nos jours avec de la cellulose d'Epicéa. — Ce bois est un assez mauvais combustible.

Fréquemment on plante en haies très touffues de jeunes Epicéas qui s'accommodent très bien de la taille.

Les forêts d'Epicéas et de Sapins sont habituellement couvertes d'un épais tapis de mousse que l'on ne trouve pas dans celles des Pins. C'est que leurs aiguilles peu résineuses se transforment plus rapidement en humus que celles de ces derniers et créent ainsi un terrain plus favorable à la naissance d'autres plantes.

Forêts montagneuses des Vosges, du Jura et des Alpes. Fleurit en mai et juin. Fructifie en octobre.



Epicéa commun.

Pesse, Sapin blanc du Nord.

Picea excelsa.

— ABIÉTINÉES. —

MÉLÈZE.

Arbre forestier, très résineux, à écorce d'abord gris-blanc ou cendré, lisse, puis roux fendillée, s'élevant en forme de pyramide élancée à 20 et même 30 mètres de hauteur sur 1 mètre de circonférence, très commun dans les hautes montagnes de la Savoie, du Dauphiné et de la Provence jusqu'aux Alpes-Maritimes, entre 1000 à 2200 mètres d'altitude, où il atteint un âge moyen de 150 ans. On le cultive en plaine comme arbre d'ornement.

Ses feuilles ou aiguilles, réunies d'abord en faisceaux, sont courtes, molles et forment un contraste frappant avec celles des autres conifères par leur couleur tendre vert très clair. Elles tombent toutes chaque année, à l'automne, et se renouvellent au printemps suivant. Tous les autres conifères conservent leur feuillage.

La croissance du Mélèze est très lente. Son bois, d'aspect jaune-rouille, est dur, très résistant, souple et tenace, qualités qui ont valu à cet arbre le surnom mérité de Chêne des montagnes.

Ce bois se conserve sous l'eau presque indéfiniment, n'est pas attaqué par les insectes et ne se fendille pas. Aussi l'emploie-t-on fréquemment pour les travaux hydrauliques, la mâture, certaines parties dans les constructions navales et civiles, chalets suisses, etc. ; on en fait d'excellents poteaux télégraphiques, des traverses de chemin de fer, des tuyaux pour la conduite des eaux, des échalas, des futailles pour liquides non comestibles, dont il empêche l'évaporation.

Ainsi que tous les bois résineux, et même plus que les autres, celui du Mélèze pétille beaucoup et éclate au feu, tout en fournissant une grande chaleur équivalente presque à celle que produit le bois du Hêtre.

La *térébenthine de Venise* est un produit du Mélèze, de même que le purgatif connu sous le nom de *Manne de Briançon* et qui provient de la sécrétion des feuilles.

L'écorce sert aux tanneurs. Les jolis cônes dressés ont à peine 3 et 4 centimètres de longueur ; notre figure en montre la forme.

Dans certaines régions des Alpes exposées aux avalanches, on protège les habitations par des plantations de Pins et de Mélèzes, qu'il est sévèrement interdit d'abattre.

Forêts des Alpes, du Dauphiné et de la Savoie, cultivé dans la plaine. Fleurit d'avril en juin. Fructifie en octobre.



Mélèze.

Pin mélèze.

Larix europaea

ABIÉTINÉES. —

TABLE ALPHABÉTIQUE

PAR FAMILLES DES ESPÈCES FIGURÉES

(Les noms des familles sont en **Égyptienne**.)

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS FRANÇAIS & LATINS DES ESPÈCES FIGURÉES

(Les noms latins sont imprimés en *italique.*)

Chromotypographie Draeger et Lesieur, Paris.
Imprimerie A. Schifer, Paris.

LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK, Éditeur, 52, rue des Écoles, à PARIS.

En vente :

ATLAS DES PLANTES MÉDICINALES ET VÉNÉNEUSES DE FRANCE

137 PLANCHES COLORIÉES

extraites de l' « ATLAS DES PLANTES DE FRANCE »

AVEC UN TEXTE NOUVEAU

indiquant les propriétés médicinales de plus de 150 plantes,
leur mode d'emploi, leurs doses
et la manière de combattre les empoisonnements
causés par les plantes vénéneuses,

PAR

H. ROUSSEAU et A. MASCLEF

Docteur en médecine — Lauréat de l'Institut

Un volume grand in-8 de 128 pages et 137 planches coloriées, le tout monté sur onglets, cartonné toile pleine. Prix........ **25 fr.**
Le texte seul, broché. Prix........ **2 50**

Franco dans l'Union postale, contre envoi d'un mandat-poste.

L'**Atlas des Plantes de France**, 400 planches coloriées avec texte explicatif, est achevé depuis quatre ans (1891) et ne peut plus être vendu en livraisons (livraisons 15 à 41 exceptées).

Pour répondre au désir qui nous en a été souvent exprimé, nous avons extrait de ce grand Atlas toutes les plantes médicinales en y ajoutant un texte nouveau dû à un docteur en médecine des plus compétents, M. le Dr Rousseau, qui y explique le mode d'emploi et les doses de ces plantes, indications qui ne pouvaient trouver place dans le texte de M. Masclef.

A ce titre, l'extrait que nous offrons au public plus spécial des herboristes, pharmaciens et étudiants, ainsi qu'aux personnes habitant la campagne, sera, nous l'espérons, le bienvenu.

Texte et planches sont classés par ordre alphabétique d'après les noms français.

Le texte est complété par des descriptions de quelques plantes intéressant la pharmacie et qui, dans l'ouvrage principal, n'ont pu être figurées.

Une table donnant la classification des plantes d'après leurs propriétés médicinales termine l'ouvrage.

*Il n'est mis en vente qu'un petit nombre d'exemplaires de l'*__Atlas des Plantes médicinales__, *ainsi que du texte* réservé aux acquéreurs du grand **Atlas Masclef**. *(Voir au verso.)*

Les amateurs désireux de posséder l'un ou l'autre sont priés d'en faire la demande sans retard.

LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK, Éditeur, 52, rue des Écoles, à Paris.

ATLAS DES PLANTES DE FRANCE

UTILES, NUISIBLES ET ORNEMENTALES

400 PLANCHES COLORIÉES

REPRÉSENTANT 450 PLANTES COMMUNES

avec de nombreuses figures de détail

ET UN TEXTE EXPLICATIF DE LEURS PROPRIÉTÉS ET USAGES

EN MÉDECINE, AGRICULTURE, HORTICULTURE
DANS L'INDUSTRIE, L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE, ETC.

PAR

A. MASCLEF

Lauréat de l'Institut.

Un volume de texte de 368 pages gr. in-8°, broché, et 400 planches renfermées dans deux cartons, dos toile........................... Prix : **60** fr.
Le même, avec reliure demi-chagrin très soignée, les planches montées sur onglets............................... — **80** fr.

Les 400 planches de cet ouvrage représentent avec leurs couleurs et **en grandeur naturelle** *450 plantes de France communes et très répandues.*

Ces planches sont imprimées en 20 à 25 teintes inaltérables.

L'auteur a fait en sorte que les plantes soient en même temps prises parmi celles qui sont les plus intéressantes en médecine, agriculture, horticulture, dans l'industrie, les arts, l'alimentation et l'économie domestique, par leurs usages et applications utiles, leurs propriétés nuisibles et vénéneuses, ou comme plantes ornementales et décoratives. Quand il s'est agi des propriétés médicinales, on a évité de se servir de certains termes qui souvent empêchent de mettre les ouvrages analogues entre les mains de tout le monde.

Il est représenté et décrit avec les noms scientifiques, latins et français, et les noms vulgaires :

88 Plantes alimentaires de l'homme.
179 — médicinales.
182 — fourragères, etc., etc.

Des tables très détaillées rendent les recherches faciles.

Nos ouvrages ne font jamais double emploi entre eux.

Le prix de l'*Atlas Masclef*, prix inconnu jusqu'alors pour des publications de ce genre, s'explique par l'étendue et le format de l'ouvrage, mais surtout par l'exécution sans rivale des planches coloriées.

Aussi son succès, obtenu sans publicité ni réclame, a-t-il été considérable et nous a-t-il engagé à entreprendre la publication d'un pendant pour les Plantes de Jardins.

(Voir la page en regard)

LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK, Éditeur, 52, rue des Écoles, à Paris.

EN COURS DE PUBLICATION :

ATLAS DES PLANTES DE JARDINS

ET D'APPARTEMENTS

ou Plantes ornementales exotiques

320 PLANCHES COLORIÉES INÉDITES DESSINÉES D'APRÈS NATURE

Représentant 400 plantes

Accompagnées d'un texte explicatif donnant l'origine, le mode de culture, de multiplication et les usages des fleurs les plus généralement cultivées

Par D. BOIS

Assistant de la chaire de Culture au Muséum d'histoire naturelle de Paris.

40 livraisons chacune à 1 fr. 25
1 vol. de texte définitif de 400 pages à 5 fr.

Prix de souscription donnant droit au texte et à deux cartons........................ **50** fr.
— l'ouvrage achevé (dans le courant de 1895).. **60** fr.

Cet **Atlas**, *du même format et d'une exécution analogue à celle de son pendant des* **Plantes de France**, *est destiné à faire connaître au public les fleurs les plus généralement cultivées dans les jardins, les parcs et les appartements. On y trouvera les types de nos plus belles Roses, d'Orchidées, de Lis, de Broméliacées et de tant d'autres plantes si recherchées de nos jours et dont la culture a pris une importance telle qu'il est devenu indispensable de posséder un guide sûr et pratique pour bien les connaître.*

*Toutes les plantes sont fidèlement reproduites d'après nature, en teintes encore plus nombreuses que celles exigées pour les planches de l'***Atlas Masclef.**

*Grâce à la correction et à l'exactitude du dessin, l'***Atlas Bois** *peut avantageusement servir de modèle dans les industries d'art, qui s'inspirent si fréquemment aujourd'hui de formes tirées du règne végétal.*

La souscription sera close le 30 juin 1895.

Aussitôt après, l'ouvrage ne sera plus vendu qu'au prix définitif de **60 francs.**